XIX-ik évfolyam. 10. szám. Budapest, 1903. május 20-án.

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

(„PINCZÉREK LAPJA“)

A hazai szállodások, vendéglősök, kávések, pinczérek s kávéházi segédek érdekeit felkaroló szakközlöny.

Az első magyar orsz. pinczemesterek és pinczemunkások egylete“, a „budapesti kávéházi segédek egylete“, a „Szatmár-Németi pinczér-egylet“ a „Székesfejérvár pinczér-egylet“, a „Szombathelyi pinczér betegsegélyző-egylet“, a „Győri pinczér-egylet“, a „Révkomaromi vendéglősök és kávések ipartarsula“, az „Arad pinczér-egylet“-nek, a „Szabadkai pinczér-egylet“-nek, az „Aradi vendéglősök és kávések egyesületé“-nek, az „Ujvidéki szállodások, vendéglősök és kávések partársulatá“-nak, a „Miskolczi pinczer egylet“-nek, a „Kassai vendéglősök, kávések, korcsmárosok és pinczérek egyleté“-nek, a „Székesfejérvári vendéglősök, kávések és italmérők ipartársulatá“-nak, az „Ujpesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatá“-nak és **az országos pinczér-egyesület budapesti központi mozgalmi bizottságának,** A „Budapesti főpinczérek óvadek letéti társasága mint szövetkezet, a „Győri vendéglősök, kávések, italmérők ipartársulatá“-nak a „Temesvári kávés és vendéglős ipartársulat“-nak

HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Egész évre . . . 12 kor. | Félévre . . . . 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ | Évnegyedre . . . 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:
IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:
VII. kerület, Akáczfa-utcza 7-ik szám.
Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Uj szempontok.

A kormány napirendre tüzte Budapest szabályozási tervének végleges megállapitását.

Már legközelebb megkezdődnek ebben az ügyben a szaktanácskozások

Mi sajnálni tudjuk, hogy erre a tanácskozásra sem a mi ipartársulatunk, sem más ipari és kereskedelmi körök meg nem hivattak.

Igaz, hogy mi nem sokat értünk a mérnöki és épitészi föladatokhoz; de hát ezekhez nem is igen szólanánk. A mi és más iparos- és kereskedőtársaink jelenléte mégis szükséges volna, az alkotandó szabályzat előnyére szolgálna, még pedig azért, mert a helyes szabályzási terv nem csupán szépészeti követelmények szerint birálandó el, hanem bizonyos üzleti tekinteteket és kivánalmakat is ki kell elégitenie.

Hogy városunk szép, hóditó legyen, az elengedhetlen.

Ezt pedig a tervezet csak ugy érheti el, ha a szabályozás a város minden részében ugy történik, hogy az a természeti szépségek érvényesülését biztositja.

Hogy ebben a tekintetben czélt érjünk, kivánatos, hogy a szabályozás már is Nagy-Budapest területére állapittassék meg.

Nagy-Budapest alatt városunk határainak oly kiterjesztését értjük, hogy valamennyi előhelye, mint Ujpest, Megyer, Rákospalota, Dunakesz, Alag, a szent-mihályi telepek Czinkotáig, Szent-Lőrincz, Kispest, Kossuthfalva, Erzsébetfalva, Csepel, Tétény, Budafok, Budaeörs, Budakesz, tovább B.-Megyerig, Budapesthez csatoltassanak területileg és hatóságilag.

Mert ha a szabályozás erre az egész övezetre kiterjed, csakis igy biztositható, hogy Budapest közvetlen környéke könnyen és kellemesen lesz megközelithető.

Ezt nemcsak a közegészség, a közbiztonság, hanem piaczunk gazdagságának az érdeke is parancsolja.

Tehát ez az utolsó elsőrendü üzleti érdek, a mihez *nagyon is hozzá kellene szólaniok a vendéglősöknek*, más iparosoknak és kereskedőknek.

A mit városunk szépülésétől várunk: az idegenforgalom emelkedése szintén iparunk és kereskedelmünk fölvirágzásának a feltétele, tehát ez is megint fontos ipari és kereskedelmi érdeket képez; ennélfogva éppen nem lehet közömbös a szabályozási tanácskozásoknál a mi véleményünk.

De ezektől eltekintve, az iparosok és kereskedők jövőjére döntő lesz, hogy azok az utak és utczák, a melyeken a külső forgalom lebonyolittatik, ugy épüljenek, hogy ipari és kereskedelmi vállalatok elhelyezkedésére alkalmasak legyenek, ellenben a lakásra szolgáló mellékutczák a szépészet és közegészség követelményeinek megfelelőbb villarendszer szerint épüljenek.

Éppen ezért szükséges, hogy az iparosok és kereskedők véleménye kikéressék; mert ezek tapasztalásból tudják, hogy fővárosunk forgalma merre irányul.

E mellett még egy nagyfontosságu tekintet specialiter azt teszi szükségessé, hogy a vendéglősök külön meghallgattassanak.

Ugyanis nagy ellenmondás van a mi rovásunkra a törvény és a gyakorlat között.

Ez abban nyilvánul, hogy ámbár a törvény megszabja, hány lélekre eshetik egy vendéglői, italmérő és kávéházi üzlet, ezeket mégis egyre-másra engedélyezik a hatóságok, ugy, hogy üzleteink nagy része e miatt elzüllik.

Ez azért történik, mert most minden ujonnan épülő házban készül a vendéglői ipar üzésére alkalmas helyiség; ennélfogva a háztulajdonosok minden befolyásukat latba vetik, hogy italmérési engedélyeket ott is kapjanak a versenyzők, a hol ez a törvény tilalmába ütközik.

Hogy ez meg ne történhessék, hogy a háztulajdonosok szükségtelen helyiségek épitésével ne terheltessenek, már a végleges szabályozási tervben kijelöltessenek, hogy mely utczákban hány vendéglő minő távolságban s körülbelől hol épülhet.

Ily módon a házépitők nem adhatnák magukat rosz spekuláczióra; a törvénynek érvény szereztetnék s mi, vendéglősök, megszabadulnánk a tulságos versenyből származó anyagi romlástól.

Ezek az uj szempontok, főleg ezek közül az utóbbi az, a mi kivánatossá teszi, hogy szeretett székesfővárosunk szabályozási kérdéseiben a vendéglősöknek is legyen alkalmuk véleményt nyilvánitani, miért is az elmondottakat ajánljuk az illetékes körök figyelmébe.

A „Szállodások Nemzetközi Egyesülete“ mult évi Budapesten tartott XXXI. évi rendes közgyüléséről Gelléri Mór kir. tanácsos, az orsz. iparegyesület igazgatója, a következő szép szavakkal emlékszik meg a „Pester Lloyd“ közgazdasági évi szemléje számára irt „Az ipar 1902-ben“ czimü czikkében: „A vendéglősök és szállodások nemzetközi kongresszusát a magyar szaktársak nagy szeretttel és áldozatkészséggel fogadták s a fogadtatással az ünnepélyek olyan láncolatát szervezték, mely bizonyára feledhetetlen marad a vendégek előtt, akik alaposabban megismervén bennünket, elvihették hirünket a müvelt külföld minden zugába. E kongresszus fogadását melegen támogatta a főváros és a kormány is.“ Mint ama elismerő és dicsérő levelekben, melyek hasznos és tanulságos tárgyát képezik több izben megjelent czikksorozatainknak, iparunk e kiváló barátjának méltányló megemlékezésében is egy ujabb bizonyitékát látjuk ama áldozatkész és hazafias munkának, melyet annak idején hazánk és székesfővárosunk idegenforgalmának emelése érdekében végeztünk e közgyülésnek hozzánk történt meghivásával.

Szeszmérési monopoliumok.

Angliában a városok nem érik be a bürokratikus gépezet müködtetésével, hanem arra igyekeznek, hogy oly intézményeket létesitsenek, a melyek előmozditják polgáraik anyagi gyarapodását és erkölcsi javát.

Különösen azóta erős az angol városoknál ez a törekvés, a mióta a szocziális nyomor veszedelme fenyegetőbbé vált.

Azóta a municzipiumok egyre-másra létesitenek oly városi vállalatokat, a melyek az élelmi szereknek beszerzésére irányulnak, hogy a lakósság mentől olcsóbb és egészségesebb tápszerekhez jusson.

És azokban a városokban, a hol ily vállalatok létesültek, csakhamar emelkedett a nép jóléte és megelégedettsége s e mellett még emelkedett a közpénztár jövedelme is.

Ez buzditólag hatott, ugy, hogy a városok vállalkozása egyre többféle lesz.

Most már nemcsak a fontosabb tápszerek beszerzésére és eladására szoritkoznak, hanem az egészség megóvására szolgáló intézmény létesitésére, közgyógytárak alapitására is alakitanak vállalatokat.

Legutóbb még tovább mentek, az erkölcsiség ápolását is müködési körükbe vonták.

Minthogy ennek legnagyobb veszedelme a pálinka, több város azt tette, hogy monopolizálta a szesznek kicsinyben való árusitását.

Ezeknél pálinka csak városi boltokban kapható.

A municipális boltokban ártalmas anyagokkal telitett ital nem kapható.

A kimérés is korlátolt mennyiségben és korlátolt időben történik, legtöbb helyütt csak a kora reggeli órákban.

A bolt-kezelők megfigyelik a fogyasztókat s a részegeskedőktől hosszabb, rövidebb időre megvonják a vásárlás jogát.

Ime, a hol a jóakarattal értelem párosul, a közigazgatási organizmusok igy válnak a nép jólétének, erkölcsi megtisztulásának hatalmas intézményeivé, a közterhek nagy részének a fedezetét ily áldásos, senkit sem nyomasztó módon szerezvén be.

Vajha a bölcs példa a mi városainknál is követésre találna, legalább a mi a szeszmérés monopolizálását illeti.

Csakis czélszerü intézményekkel, nem pedig beszédekkel mentjük meg fajunkat a testi, lelki romlástól, hazánkat a pusztulástól.

Üdvözlet Lugosnak. Lugoson lelkes szaktársak megalakitották az *O. M. P. E.* asztaltársaságát s mint *Vollmann* titkár és *Gombócz* ellenőr hivatalosan értesitette szerkesztőségünket, a *„Vendéglősök Lapjá-t“* az asztaltársaság *hivatalos közlönyéül* választotta. Midőn ezért a bizalomért köszönetet mondunk, szivből üdvözöljük a derék Lugosiakat. Mozgalmuknak sikert kivánunk, a mit a hivatott tisztikar buzgósága folytán biztositottnak tekintünk. Mutatja ezt, hogy az asztaltársaság rövid két hónap alatt 120 korona vagyont gyüjtött s hogy Lugoson már ma minden szaktárs tagja az országos szövetségnek. Ebben fő érdeme van az asztaltársaság nagyrabecsült elnökének, *Csontos* Gyulának, *Vollmann* János titkárnak, *Gombócz* Mihály ellenőrnek s a lelkes választmánynak. Elismerés nekik.

Levél Fokvárosból.

Délafrikában, Fokföldön tartózkodó derék kartársunktól, *Récsey* Lajostól, a kitől a multkor közöltünk nagy érdeklődést keltő tudósitást, ismét kaptunk levelet.

Első levelének a hatását legjobban mutatja az, hogy — a mint irja — számosan intéztek hozzá tudakozódást.

A mint mondja, mindenkinek készséggel megirta a szükségeseket; de fájlalná, ha némelyekre elhamarkodottságból balul ütne ki vállalkozásuk.

Mert hát mindnyájan a sors kezében vagyunk s bármily kedvezők is a viszonyok Délafrikában, ott is nem egy kivándorlóra nyomoruság várt szerencse helyett; tehát mindenki gondolja meg, hogy hazáját elhagyja-e s ne csak a jóra, hanem a rosszra is legyen készen.

Másrészt figyelmeztetjük olvasóinkat, hogy *Récsey* Lajos barátunk elfoglaltsága nagy s a válaszolgatás neki *terhes és költséges is*, éppen ezért azt ajánljuk, hogy a kinek valami tudakozódni valója van, *kérdését lapunkhoz intézze, ő aztán* **ezekre a kérdésekre lapunkban válaszol.**

Ezek után neki adjuk át a szót:

Cape-Town, 1903. április 28.

Kedves Ihász ur!

Hallgatásom oka az volt, hogy az ön sorait vártam. Lapját mindig pontosan kapom.

Bár innen sok az irni való, ezuttal mégis rövid leszek; mert rendezni óhajtom leveleim anyagát ugy, hogy azok ne csupán szakmánkra szoritkozzanak.

Teszem ezt azért is, mert első, kizárólag szakmánk viszonyait tárgyaló levelem folytán *igen sok* collegám tisztelt meg tudakozódó soraival, kivándorlási szándékukról, értesitve.

Én, tölem telhetőleg, mindegyiknek őszintén megirtam a legjobb utbaigazitást, merre és hogy jöjjenek, milyeneknek mutatkoznak itt a viszonyok; éppen ezért igen rosszul esnék, ha valakinek csalódnia kellene.

Nekem nincs érdekem, a tulzás ellenkezik természetemmel; de hát örökké igaz marad, hogy a sors nem mindenkinek egyforma baratja.

Hazáját senki se hagyja el könnyelmün, kétszer is gondolja meg végzetes lépését s magára vessen, bárhogy is üt ki végzetes lépése.

Engem nem sanyaru körülmények kényszeritettek az ide vándorlásra (t. *Récsey* barátunk *rimaszombati szállodás* és birtokos volt), hanem a tudás szomja, az a vágy, hogy itt mielőbb czélt érve, hazámba visszamenve, neki ugy anyagilag, mint szellemileg mentől tehetősebb, példásabb fia lehessek.

Ez a vágy hevit mostan is s az Isten meg is áldott érte, mert helyzetemmel nemcsak megelégedett lehetek, hanem még örvendhetek is, hogy ide kerültem.

Bár előbb szántam volna el magam, most fiatalabban előbbre volnék minden tekintetben.

Ezt nemcsak anyagi tekintetben értem, hanem inkább erkölcsileg; mer az *angol* néptől *csak jót* sajátithat el az ember, *rosszat nem.*

Tisztelet re gerjeszt, követésre ösztönöz higgadtságuk, egyszerüségük, lankadatlan szorgalmuk.

Türelmes nép s mert közülük mindegyik munkálkodó, szinte álomszerüleg könnyü velük, köztük dolgozni.

Ez a nép nem idegeskedik, nem követelőzik, nem dölyfösködik.

Bármily foglalkozásu legyen is valaki, tisztelik, megbecsülik benne az embert.

Nálunk a pinczért lenézik, megalázólag bánnak vele; sőt nem ritkán aljas gyalázó kifejezésekkel illetik.

Itt ez elő nem fordul.

Itt a pinczérnek nem kell majomként ugrálnia, hajlongania, hátgörnyedve állnia, bókolva „Kisztihand“-oznia, itt nincs se adj' se fogadj' Isten.

A vendég jön, a pinczér tisztelet teljesen eléje áll, amaz rendelezik, fizet, aztán elmegy.

Az üzletben nincs barát, azonkivül a legegyszerübb pinczér is lehet barátja bárkinek.

Ez a demokratikus lélek tette nagygyá az angolt.

Szakmánkat illetőleg még csak annyit, hogy üzleteink igen jól mennek. Az élet teljesen elütő a miénktől s hozzá *sokkal drágább*, különösen az *italt* illetőleg.

Az *itteni rossz* sörből *1 pohár* **30 kr.**, *európaiból* **60 kr.**

Itt tehát nem lehet, hazai szokás szerint elpoharazgatni. No, ha majd haza érkezem, ha Isten engedi, a jó otthoni sörből majd busásan kiveszem azt a részt, a melyet itt időzésem alatt el nem fogyaszthattam.

Itt különben az idő őszre jár, a mi azt jelenti, hogy csaknem szakadatlanul zuhog az eső s olyan szelek fujnak, hogy az embernek ugyancsak bajos a lábán megállnia.

Különös ujság itt nincs: a háboru izgalmainak már nyoma is alig van. Teljes a béke, de annál nagyobb a munka zaja.

A mi engem illet, már nem vagyok a „Nelson Hotel“-ben. Előléptem. *Fizetőpinczér* vagyok egy czukrászdában. A czukrászdai élet hasonlit a miénkhez.

A kasszánál jegygyel fizetik, a mit a kiszolgálók elvisznek.

A lapot és a leveleket tehát uj czimemre tessék küldeni.

Kiváló tisztelettel

Récsey Lajos.

Bucsuztató.

— A „Kis-Pipa“ emlékezete. —

Multunk egy darabja, közéletünk fehérteritékes foruma, ifju éveink, szebb időnk kedves tanyája el akar hagyni bennünket.

Irodalmunk, müvészetünk, politikánk nagyjainak és kicsinyeinek országszerte hires fészke kapucsukásra készül.

Ezt a hirt megdöbbenés nélkül nem fogadhatjuk, halgatással nem mellőzhetjük.

Ez a szükes, egyszerü lokalitás, a melyben az elnyomott nemzet lélekzeteit vette, a honnan a német Budapestben a magyar szakácsmüvészet kiindult hóditó utjára, a magyaros fesztelenség ez a meleg fészke nem zárhatja be ajtait a nélkül, hogy müvelődésünk kliója meg ne álljon egy pillanatra s vésőjét meg ne ragadja.

A „Kis-Pipa“ a föltámadott Magyarország pihenőhelye, a hol báró *Kemény* Zsigmondtól *Bartók* Lajosig annyi jelesünk élvezte a magyar konyha izes étkeit, magasztalván jó Miskabátyánk remeklését, azt mondják, nem lesz többé.

A „Kis-Pipa“, a honnan *Komócsy* József az étlap magyarositását sikeresen megkezdette, a „Kis-Pipa“, a hol utoljára hallottuk a legnagyobb magyar humorista, *Balázs* Sándor beszédét, a „Kis-Pipa“, a hol annyian busultunk és vigadtunk s a honnan busulásból, vigasságból magyar szellem áradt szét a magyarok idegen ajku fővárosára, ez a „Kis-Pipa“, a mi iparunk fejlődésének e tiszta határjele, meg akarja szüntetni magát, el akar tünni a földről.

Nem kimerültség, nem a megfogyatkozott népszerüség akarja átadni a „voltak“ sorába, henem érdemes gazdájának, legkiválóbb szaktársunknak, *Karikás* Mihálynak a *nyugalomvágya.*

A megboldogult alapító jobb keze, méltó fia, munkában megőszült, törekvésével, igyekezetével köztiszteletet kivivott *Karikás Miskának pihenni vágyik.*

A nyugalomra, ha valaki, hát ő rászolgált, nem is irigyeljük tőle, de a „Kis-Pipát" azért mégis megsajnáljuk.

Vigasztalásunk, hogy neve *nem lesz elfeledett*, ha meg is szünik s reményünk az, hogy *Karikás Miska hamarost kipiheni magát* s megint köztünk terem a régi „Kis-Pipa". hirdetvén az evangeliummal: *„Feltámadunk!"*

Adja Isten!

Izenet mindnyájunknak.

— Egy ugynevezett „kis-vendéglős" levele. —

Tekintetes Szerkesztő Uram!

Őszintén megvallva, a mit elmondok, sokszor eldohogtam magamban, elszóltam társaságban; de odáig, hogy a nekem szokatlan, tehát nehéz pennát megragadjam, pusztán a *„Vendéglősök Lapja„* május 5-diki száma ragadott.

Ennyire ragadott engem ennek a számnak, *„A kis vendéglősök"* czimü czikke, ennek is mindjárt ez a bekezdő mondata: *Mi nem ismerünk nagy- és kisvendéglősöket; a mi lapunk csak vendéglősöket ismer.*

Hát igen. A csizmadia csizmadia, akár van emeletes háza, akár nincs. Velünk sem lehet másképen. A vendéglős, korcsmáros marad, akár gazdag, akár szegény.

Igy él ez a köztudatban, igy kell élnie ennek köztünk is; mert minden legkisebb eltérés csak a kartársi érzület gyöngitésére vezet.

Végre is, az embert könnyü félrevezetni, hát még a haragvó, az elkeseredet embert.

Mi pedig, a vendéglősök szegényebbik fele, ugyancsak elkeseredettek voltunk a *sörárak emelése miatt*, mert hát nagyon sujtott s ma is igen nyomaszt bennünket.

Mi természetesebb, minthogy viszhangra talált nálunk, hogy segithetünk a bajon, ha összeállunk.

Tudjuk, hogy összetartásban az erő; tehát elhittük, hogy a baj azért szakadt ránk, mert nálunk hiányzik az összetartás.

Ennek a hiánynak a pótlására annál nagyobb vágy lobogott föl bennünk, a mikor némelyek azt hiresztelték, hogy szaktársaink szerencsésebb, gazdagabb része, az, a mely ipartársulatunk élén áll, összetart ugyan, de nem mindjájunkért, hanem a maguk hasznára a sörgyárak mellett.

A veszélyben forgó ember könnyen hiszi, hogy szerencsésebb társai nem barátai.

Igy történt, hogy mi szegény vendéglősök, korcsmárosok tömörültünk.

Nekem azonban mindjárt bántotta a fülem, hogy én, a ki jól megtermett testalkatu vagyok, ezentul „Kis vendéglős"-nek, ellenben a felső szomszédom, a kire ugyancsak kevés eső esett, a mikor a világra jött — *„nagy* vendéglős"-nek csufoltassék.

A „Kleinwirth"-et és grosswirth-et nem veszi be a magyar nyelv szelleme, de még a kartársulati érzület, az ipari jog és egyenlőség elve még kevésbbé, mint a hogy ezt a szerkesztő ur lapja oly találón jelzi idézett mondatában.

Engem tehát először ez bizgatott, majd mikor a nyakamra kötötték a mi érdekeinket németül védelmező ujságot.

Én a germanizáció előfizetője nem voltam és nem is leszek soha.

Ahhoz pedig éppenséggel nem járulok, hogy néhány fillérnyi haszonért osztrák terméket árusitsak azoknak a derék munkás-, iparospolgártársaim rovására, a kiknek hozzám hordott pénzéből én is élek ugy, a hogy.

Ebből láthatja szerkesztő ur, hogy önnel egyetértek s nemcsak én, hanem még sokan, a kik minden „tetemességünk" mellett is *Kis* vendéglősök vagyunk, de nem a *„Kis vendéglős"*-é.

Ezé annál kevésbbé, mert czégünk alatt egyes érdemes szaktársunk ellen intézet izetlen támadásai ugyancsak sok boszuságot okoz nekünk.

Éppen ezért *azt izenem* tiszta jóakaratból „Kis vendéglős" kollegáimnak, hogy legyünk megint azok, a kik eddig voltunk: *vendéglősök.*

A ki köztünk szegény, irigyen ne gyanusitja a gazdagot; a ki pedig gazdag, szivtelenül ne tagadja meg, gőgösen ne nézze le a szegényt.

Hogy igy érezzünk, hogy igy ismerjük meg egymást, iparunk tisztességének követelménye. Ebben, ezért tartsunk össze!

Ebből a meggyőződésből inditványozom, hogy ne szakadjunk mi többfelé, ne alakitsunk külön, vele született gyengeségben szenvedő ipartársulatot, hanem legyünk megint „Kisvendéglősök"-ké s csoportosuljunk mindnyájan régi, tekintélyes ipartársulatunk zászlaja alá s közvetlenül ellenőrizzük, ha kell, annak a kebelében védelmezzük meg a mi szegényebb részünk érdekeit, ha ugyan arra — a mit már ma nem hiszek — gazdagabb szaktársaink okot adnának.

Ez az izenetem mindnyájunkhoz s kérem a szerkesztő urat a közlésére.

Hazafias üdvözlettel:

Baumann József vendéglős,

Budapest, VII. kerület, Akáczfa-utcza 56.

Túl az Oceánon.

— Chinai világ New-Yorkban. — A milliomosok kedvtelése — A Moll-Doyer és Pell-street. — King-Hu-fa-tuj! — A Chop Sney étlapja. stb. —

Érdekes levelet kaptunk *Amerikából*, New-Yorkból, *Dautlich* Gyula barátunktól, a ki oly lelkes és érdemes munkása volt az ujabb pinczér mozgalmaknak.

Érdekes és tanulságos sorai méltók mindenki figyelmére, főleg szaktársainkéra.

Okulhatunk és tanulhatunk belőlük.

Az iparos, a sociologus egyként elég emelkedésre való anyagot talál kedves *Dautlich* barátunk levelében.

Mi az egészből azt a benyomást meritjük, mintha teljesülőben volna nagy Napoleon jóslata, hogy a modern civilizációju világrészek vagy kozákká lesznek, vagy chinaivá.

Amerikában már valóságos chinai láz dühöng, a mint ezt *Deutlich* barátunk imitt következő tartalmas leveléből olvashatjuk:

New-York, 1903. április 5.

Tisztelt Szerkesztő ur!

Amerika a szenzációk hazája, a hol minden nap ujabb és tarkább dolgokat lehet látnunk. Itt legujabb divat most a chinaiaskodás. Különösen szembeötlő volt ez most a chinaiak uj éve alkalmából, a mikor akaratlanul is meg kellett nézninünk a chinaiak ujévi ünnepét, a mely január 28-ára esik a mi naptárunk szerint. New-Yorkban a chinai városrész három utczára terjed, u. m. Mott-Doyer- és a Pell-street. Ezekben az utczákban minden bolt és üzlet chinai módra van berendezve. Ujév napján azonban szünetelt a *business* (az üzlet) és a chinaiak a kiknek még megvan a czopjuk nemzeti öltözetünkben sétáltak; ellenben, a kik már elamerikaiasodtak azok rövid hajjal és polgári ruhában járkáltak. Érdekes képet nyujtanak ezek a sárkányos lobogokkal diszitett chinai utczák elütő tipusu lakóikkal, a kik le és fel járnak-kelnek czifra selyem ruhájokban. Öltözékül minőségre a legfinomabb és művészi himzésüek. Ha a chinaiak utczáin különösen ünnepélyes alkalommal látjuk, ellenállhatlan vágy támad bennünk, hogy a „China-town" titkait belülről is megismerjük. Ha estefelé végig megyünk a *„Doyerstreet"*-en látjuk a roppant sok lámpionokat keresztül kasul csüngve az utczákon minden féle szinpompában. Az ajtókon, ablakokon ujévkor nagy vörös czédulák voltak ragasztva ezzel a chinai felirással: „King-hú-fa-tuj!" (Boldog ujévet!) Az utczán a találkozók is ezzel a szóval köszöntik egymást annyira, hogy az Amerikaikra is elragad s lelkesedve imigy köszöngetnek: „King-hu-fa-tuj!" Ebben a Doyer-streeten van a „Chinai Opera ház. Itt láthatjuk és hallhatjuk a chinai szin- és zene-művészetet a maga ereditéségében. Egy ticket ára 50 kr. A néző tér kétrészre van osztva. Eggyik az Amerikaiaknak másik a Chinaiaknak van szánva. Az előbbi a rendes kényelmes, székekkel van ellátva még az utóbbi a chinaiké, alacsony támlányu keskeny padsorokból áll. Ezeken ők ugy helyezkednek el, mint a törökök, maguk alá kapott lábaikon guggolva. Pont 8 órakor kezdődik az előadás. Mielőtt a függönyt leeresztik, (mert a mig nálunk felhuzzák a függönyt, a chinainál leeresztik,) a zenekar játszani kezd, de oly vehemenciával ütik, fujják, nyuzzák hangszereiket, hogy az ember megszökni szeretne, mielőtt a szép Joum Joum-okat látna. A nyolcz tagból álló zenekar nem a szinpad előtt, hanem a fenékszinen van elhelyezve. A zenekar hangszerei 3 réz tányér, 2 fainstrumentum, valami dob féle, 2 sip és egy nagy dob. Elképzelhető, hogy mily lármát csaphat az ilyen zenekar. Kóta nincs a zenészek előtt, akik közül egyikmásik rövid száru opiumpipával szájában egykedvüen játsza az örökösen egyforma melódiát. Végre jönnek a nők a szépségek Ezek között az énekesek különös taglejtésekkel és roppant rikácsoló hangon énekelnek. Bennünket hol mullattat, hol untat ez exotikus művészet. A férfiaké a fő szerep. Ők komikus, drámai hős és mindenféle szerepet játszanak, egy fél óra alatt és minden csattanó mondásnál nagyott ugranak. Ez az egyetlen a mit a jobb oldalon megértettünk, de a Chinai oldalon nagy volt a megelégedés, söt még a szép chinai asszonyok is ujongtak a szinpad felé. De a legérdekesebb alak a rendező, ez egy roppant kövér ember földig érő czopfal, vörösbe öltözve. Szakadatlanul járkál a szinpadon és tudatja a közönséggel, hogy minő jelenet következik. 9 óra lehetett, midőn az Amerikaiak néző tere megürült. Köztük sok uri nő és család volt jelen az ujév alkalmából.

Az utczai zarándoklás és az Operaház rikácsoló melódiája (a mely jó anyag a fejfájáshoz,) még nem tetőpontja a chinai ünepnek. Elmentünk a legjobb chinai „restaurantba" még pedig a „Hong-far-Low" vendéglőbe. Ez a Pell street-en van három emeletes házban, melynek tetejéről nagy sárga sárkany fejekkel diszitett lobogó lengedezik, a falakon nagy irás jelek láthatók. A mint bemegyünk a folyosóra, szépen himzett selyem képeket látunk. Az első emeleten van az étterem. Elég szépen van fölteritve; a fényüzést a finom porczelán és Elefánt csont servisel fejtik ki. A Bill of fare (az étlap) Angol és Chinai; nem éppen drága de nem is igen olcsó. Például egy néhány adat: Hing-Sun-Chap-Sooy 25 kr. (Chu Gay 75 kr. ez valami galamb féle) Chu-york-sumeen; csirke metélt levesben 50 kr. (Valódi Chinai Sai foo Duck Szarvas gombával 2·50 dollár; valódi chinai csirke roston sülve 2 dollár. Tehát korántsem kell azt hinni, hogy ezek a czopfos vendéglősök nem tudnak magas árakat számitani. A legélvezhetőbb ezekben a vendéglőkben a thea és a befőzött gyümölcs például, Pine apple (Ananas) Lycher Nuts (Chinai dio) Granat alma; a teajukból pedig Long Son Sui Shen, Ovlong. A legjobb inyenczség a hires Chinai Chop Suey; ez nagyon elvan terjedve. (Ha az

olvasó közül valaki óhajtaná megizlelni a valódi Chop Suey-t ugy alább fogom részletezni az eredeti receptet és pedig Lee-Hong főszakács bemondása után.) A felszolgáló személyzet sok helyen nő, de többnyire férfi. Vannak üzletek, a hol a pinczérek leeresztett czoppfal járnak, de jobb helyeken kontyba tüzik.

Kellemetlen beosztásuk ezeknek az éttermeknek, hogy a konyha közvetlen mellettük van és igy a konyhaszag megtölti az éttermet és rontja az étvágyat.

A konyhában három-négy szakács van. A főszakács beszél angolul is, de a többiek csak chinaiul tudnak. A chinai lakók száma New-Yorkban 3—4-ezerre tehető; de nők nagyon kevesen vannak, ugyannyira, hogy ha egy nő végig megy az utczán, még igen sok nézője akad. Ez azért van, mert az amerikai törvény egyik szakasza tiltja a nők bevándorlását. A chinai férfiak fehérnemü-mosással foglalkoznak és New-York majdnem minden utczájában lehet látni néhány nagy vörös táblát „Chinese Laundry" felirattal. Ezekben a mosóintézetekben 3—4 férfi dolgozik, akik igen szépen mosnak és vasalnak. De a chinaiak között sok farmer (gazdálkodó) is van. Ezek Astoriába, Long Island szigetén New-Yorktól egy órányira, kultiválják hazai terményeiket, különösen a zöldségféléket. Terményeiket minden szombaton beszállitják az ő saját piaczukra szállitják elárusitásra.

A chinai Chop Suey készitése. Négy drb. vörös hagymát felvágunk, apróra vágott szallonán megpörköljük. 4 dkgr. sertéshust koczkára vágunk és 8 dkgr. nagyobb darabokra vágott csirkehussal keverünk. Elég sót és borsót hintünk rá, aztán néhány szelet bambus nádat, egy marék uj gombát és nagyon kevés lisztet adunk hozzá. Mindezt végül kevés lisztel föleresztjük, jól összefőzzük, tálaláskor hozzá főtt rizst adunk.

Az americai különlegességek közzé tartozott az a két chinai diner, a melyekről a new-yorki lapok illustrált tudositást hoztak. Mind a két exoticus ebéd New-York legfinomabb Restaurantjának báli termében, L. *Scherry*-nél, a 5. Avenue-n tartatott meg. Az első ebédet Mr. C. K. *Billing* milliomos rendeztette. Ennél a II-od emeleti bálterem valóságos erdővé volt átalakitva. A fák és bokrok között patakok folydogáltak, madarak repdestek s a menyezetet világos kék posztó fedte, melyről az apró villanyos gombok csillagokként ragyogtak, mig a parketett fris pázsit takarta. Ennek a Pálmaerdőnek a közepén harminczkét betanitott és teljesen felszerelt hátas ló állott a melyek az ebéd lefolyása alatt sem nem trüszköltek, sem meg nem mozdultak. A pinczérek sárga száru betétes lakk csizmát, szarvasbőr nadrágot és világos vörös kabátot viseltek.

A másik diner sem volt kevésbbá csodálatraméltó. Ez is a fentemlitett helyen volt megtartva. Ezt Proal B. A. urnő rendeztette. Ez alkalommal a bálterem egy nagyobb része óriási tojást képezett.

A tojás átmérője plafonmagasságu volt s benne 35 személyre kényelmesen teritett asztal volt elhelyezve. A tojás nyilása előtt a terem előrésze egy gazdasági udvart ábrázolt mindenféle apróbb állatokkal. u. m. kacsák, csirkék, báránykák, sőt sertések apró malaczokkal s ezenkivül mindenféle gazdasági felszerelés volt látható. A terem jobboldali részén volt egy kis istálló két lóra és két tehénre. Az utóbbiakhoz két falusi asszony öltöztetett lány volt állitva, akik a tehenek fejésével foglalatoskodtak. A pinczérek mind gazdasági munkásoknak voltak öltöztetve. Sötét inget feltürt ujakkal s kék vászonnadrágot viseltek. Közöttük néhányan, akik szénával, szalmával, gereblyével és seprőkkel járkáltak le és fel, de sőt még a szélmalom sem hiányzott e falusi kép keretéből.

Ebből látható, nemcsak azon lehet csodálkoznunk, hogyan gyüjtik Amerikában a milliókat, hanem azon is, hogy miként költekeznek a nábobok.

Dautlich Gyula.

Társas reggelik.

A „Budapesti Szállodások Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata" minden pénteken *társas reggelit* tart. A legközelebbi reggeliket a következő helyeken tartják:

Május 22-ikén **Maloschik** Ferencz vendéglőjében, VIII., Népszinház-utcza 15. sz.

Május 29-ikén özv. **Schárhánn** Jánosné vendéglőjében VII. Akáczfa-utcza 12.

Junius 5-ikén **Blaschka** István vendéglőjében VII. Király-utcza 110.

HIREK.

Eljegyzés. *Csontos* Gyula, az „O. M. P. E-" lugosi asztaltársaságának derék elnöke s az ottani „*Corso*"-kávéház főpinczére eljegyezte a bajos *Bucsu Romulusz* Ofélia kisasszonyt. Szerencse, boldogság szövődjék frigyükből. — *Burg* Janka kisasszonyt, *Módoson* eljegyezte *Gerő* József Munkácsról. Esküvőjük junius 4-én, délután 3 órakor lesz Módoson. Esküvő után estebéd. Sürgönyczim: „Zágráb"-szálloda, Módos, Torontál megye. Áldás frigyükre! — *Wassermann* Mór, az „Emke" kávéház tulajdonosa eljegyezte *Pikler* Jolán kisasszonyt, Pikler Károlynak a Pikler és Grossmann budapesti czég beltagjának bajos leányát. A tiszta szerelemből kötendő frigyhez zavartalan boldogságot kivánunk.

Esküvő. *Mihalicska* Frigyes f. hó 12-én esküdött örök hüséget a belvárosi plébánia templomban özv. *Miakits* Antalné urnőnek. Az esküvőn előkelő közönség, köztük a köztiszteletben álló Maloschik-család nagyszámu tagjai voltak jelen.

Halálozás. Maráz Ilona kisasszony, keszegfalvi postamesternő életének 30-ik évében hosszas betegség után jobblétre szenderült. A boldogult elhunytát nagyszámu rokonság, köztük *Dékány* Sándor, a budapesti *Drechsler* éttermek főpinczére, tisztelt barátunk is siratja Béke poraira!

Személyi hir. *Lakatos* Gyula, a pécsiek népszerü szállodása, hogy üzletét átadta, szülőhelyére, a vasmegyei Körmendre vonult egy idei pihenésre. Mielőbb a tett mezején üdvözölhessük.

Uj honpolgár. *Rosenbach* Miksa és szellemes, kedves neje, a József-körüti „*Erdélyi borozó*" tulajdonosai, a minap tették le Budapest polgármestere előtt a honpolgári esküt. Tehát *Rosenbach* Miksa, kit származására czélzólag szaktársaink becézőleg „lengyel gróf"-nak neveztek, ezentul már csak magyar gróf lehet, a mi hogy legyen, őszintén kivánjuk. Megemlitjük, hogy ő, a ki immár egészen a mi lengyelünk, három honfitársával együtt tette le a honpolgári esküt. Az uj honpolgárok között egyedül csak ő tudott magyarul. Mikor a polgármester ezt a kérdést intézte hozzá: milyen nyelven beszél? — igy vágta ki a rezet: magyarúl, lengyelül, francziául, angolúl, spanyolúl németül. Ezt a nagy nyelvtudását a mi lengyelünk ugy szerezte, hogy bejárta kétszer a világot, különösen Délamerikát. Az ő nejének szellemes elbeszélése után irta *Sipulusz* nem régen „Arkanzasz"-ról irt érdeklődést és derültséget keltő tárczáit. Üdvözöljük az uj honpolgárokat.

Karikás Lajos. Iparunknak s a nagyérdemü Karikás-családnak gyásza van. *Karikás* Lajos szaktársunk hosszas szenvedés után, 51 éves korában, május 17-én meghalt. Rokonszenves alakja volt a fővárosi társaséletnek, mint vendéglős ambiciosus jó kartárs volt. Neve az ezeréves kiállitáson látogatott csárdájával országszerte ismert és kedvelt lőn. Kora halála nagy részvéttel töltött el bennünket s igaz szivvel kivánunk megszomorodott családjának vigasztalást. Áldás emlékére.

Kellett ez nekünk? Több izben figyelmeztettük azokat a szaktársainkat, a kik „Kis Vendéglősök" czég alatt csoportosultak a sörkartel miatt, hogy az *idegen ipar pártolása a germanizáció terjesztése*, mint nem hazafias törekvés, ellenünk forditja a közvélemény és a sajtó iránt való ugyis gyenge jóakaratát. Már szolgáltunk erre idézetekkel; most a „*Magyarország*" május 3-diki számából reprodukáljuk az itt következőt: **Bajor sör — magyar sör.** Az volt mindig a magyarnak hibája, hogy nem becsülte a magáét. Ez a hibánk verte béklyókba századokon át édes hazai nyelvünket ez szoritotta ki használatból daliás szép magyar viseletünket s ez gátolja meg mai nap is, amire pedig oly nagy szükségünk volna: a magyar ipar boldogulását. Pedig napról-napra találkozunk oly tapasztalatokkal, melyek mind azt bizonyitják, hogy nincs okunk szégyenkezésre, saját iparunk mellőzésére, mert sok tekintetben nemcsak egyenlő szinvonalon állunk a külfölddel, hanem bátran versenyre is kelhetünk vele. Igy vagyunk például a bajor módra hazánkban gyártott sötét sörökkel, melyek egy müncheni tanulmányutjáról hazatért fiatal tudósunknak egy orvosi szaklapban megjelent értekezése szerint nemcsak izlésesség, üditő és emésztést előmozditó hatásuk tekintetében, hanem vegyi összetétel szempontjából is teljesen megegyeznek a legelsőranguaknak mondott müncheni sörökkel. A legérdekesebb a dologban az, hogy ezt még a külföldön legtekintélyesebb sörfőzök is elismerik, csak nálunk hódit még német körökben a régi előitélet, melynek reméljük nyakát fogja szegni az az erélyes mozgalom, mely a magyar iparpártolás jegyében most indult meg a külföldi sörök ellen.

Mayer István vendéglője *Erzsébetfalván* az idén is növekvő látogatottságnak örvend. Mindenkor hires volt jó borairól, de most kapható nála az igazi. Ne is mulassza el senki Erzsébetfalva e kellemes, jóhirü mulatóhelyét fölkeresni.

A szép rákospalotai parkban az üditő séta most igazán kellemes szórakozás, mert mindjárt a pályaudvar mellett van *Diossy* Ágoston *elegánsan berendezett vendéglője*, a melynek *szép kertjében* hüvös árnyék s illatos levegő ad enyhet, élvezettel költvén el a magyaros eledeleket, kifogástalan italokat. Gondos kiszolgálás, olcsó árak. Ajánljuk a kirándulók figyelmébe.

A „Csörgő kigyó"-hoz. Ki tudja, hogy miért csörög a csörgőkigyó? Hogy az előtt miért csörgött, ezzel adós a krónika, most már azonban tudjuk, hogy jó kedvében csörög. Igy csörög, mert a jó boráról hires *Paczolay* János róla, a „*Csörgő kigyóhoz*" czimezte el *vendéglőjét Rákospalotán*. Örömre valik a bánat, kedvre gyül a szomoruság ebben a vendéglőben, azért mentől többen keressék föl *Paczolay* Jánost Rákospalotán.

Szálloda-megnyitás. A *pécsi* hirneves „*Magyar Király*"-szállodát *Lakatos* Gyulától *Cserta* Vincze vette át. A törekvő uj tulajdonos teljesen átalakitotta és modern kényelemmel rendezte be. A szálloda megnyitása május 3-dikán volt, melyen a nagyszámu és előkelő közönséget a pécsi cs. és kir. gyalogezred zenekara gyönyörködtette. Sok szerencsét a brillánsan kezdett vállalkozáshoz.

Rehák Ferencz vendéglője mind több és több kirándulót csábit ki a székesfővárosból. A kik megfordulnak vendéglőjében, valamennyien dicsérettel nyilatkoznak Budafok egyik legjobb vendéglőjéről. A Rehák-vendéglőt ajánljuk olvasóink figyelmébe.

Budafok-gyöngye. Ez a név jussal megilleti *Tóth* Ignácz szállodáját. Most, hogy Budafok s Tétény borágashegyei hangosak a kirándulók vidám zajától, jó lélekkel ajánlhatjuk nekik *Tóth* Ignácz szállodáját, ahol szobák, kitünő italok és ételek kaphatók.

A czinkotai nagyitcze. Czinkotán megint vig az élet, a milyen régen volt; mert hát megint elő került a legjobb buoszlató, a „Czinkotai nagyitcze" *Soproni* Lajos vendéglőjében. Ott látható a furfangos kántor mókás alakja s a mi fő, az itcze mindig kitünő borral s olcsó pénzért telik meg Soproni pinczéjéből. E mellett a sör is kivánatosan habzik nála s mi szemnek, szájnak kellemes, sokféle izes falat várja ott a magyart. Menjünk Czinkotára!

A „korona" koronája *Erzsébetfalvának*, mert *Cseh* József kartársunk itt a legjobb italokat méri s konyhája is kivánatos Ezért szaporodik s szaporodjék is a látogatója napról napra.

Csörgey Lajos. Ki kedvelője a jó bornak, izes étkeknek, van-e, a ki ezt a nevet nem ismeri. Az ő vendéglője *Rákos-Palotán* sok népet kicsal Pestről, Budáról s már a szép Rákosnak nem kell busulnia, hogy köztük a magyar szó ritka, mint a fehér holló. *Csörgeynél* magyar a sziv, magyar a dal, mely kitünő boratól csapongva száll az ég felé, jobb napokat esdve a magyar hazára. A ki *Rákospalotára* rándul, tekintsen be *Csörgey* Lajos vendéglőjébe.

Mátyásföld A Kerepesi-országut mentén fekvő kies, elegáns nyaralótelepen már pezsgő élet van. A nyaralók és kirándulók most is teljes szórakozást, üdülést találnak a remekfekvésü és berendezésü vendéglőben, a melynek hirét *Sommerer* György kartársunk az ő hivatottságával és buzgóságával évről-évre terjedtebbé teszi. A ki kellemes és olcsó kirándulást óhajt, gondoljon Mátyásföldre és *Sommerer* György vendéglőjére.

A „London" megifjodása. Budapest egyik legrégibb és világhirü szállodáját a váczi uti „*London*"-t, a mint már jelentettük, **Dökker** Ferencz, a budapesti vendéglőskar egyik legkiválóbb tagja, veszi át. Az egész szállodát, az összes helyiségeket renováltatja, fénynyel és elegancziával rendezi be, ugy, hogy a régi „*London*" nemsokára megifjodottan, ékesen áll a közönség előtt. **Dökker** Ferencz, a ki eddig a szálloda éttermét kezelte s ezzel a legjobb hirt szerezte magának, mostantól az egész szállodát, az éttermet és kávéházat maga vezeti. Sok szerencsét kivánunk érdemes szaktársunk e nagy vállalkozásához.

Uj sörcsarnok. *Csontos* Gyula, *Lugoson* „**Központi sörcsarnok**" cz. nagy elegánczával berendezett sörcsarnokot nyit, amely minden bizonynyal kedvelt szórakozó helye lesz a lugosi intelligenczianak. Sok szerencsét az uj vendéglősnek!

Üzleti hirek. Nagy Lajos előnyösen ismert derék főpinczér Ungváron a „Korona" szálloda főpinczéri állását vette át. — *Dahmer* Antal Gyulán a nagy szálloda főpinczéri állását vette át. — *Littmann* József a „Vigadó" kioszk fizető pinczéri, *Hajnal* Aladár Trencsénben az Erzsébet szálloda főpinczéri állását vették át. — *Pápán* az „Otthon" kávéház eladását *Grosz* Ödön fővárosi elhelyező intézet tulajdonos közvetitette.

Szeszgyári képviselet. *Kállai* Jenő barátunk, a főpinczérek óvadéktársaságának derék elnöke, átvette a világhirü *Malburg* Ed. Ad. és fia smirici szeszfinomitó és likörgyár magyarországi képviseletét. Üdvözöljük.

Kivel kárpitoztassunk? A kárpitozás sok pénzébe kerül a vendéglősöknek és kávésoknak, éppen ezért fontos, hogy ezt a munkát megbizható, mesteri czégre bizzák. Mi ennélfogva a legjobb lélekkel ajánljuk olvasóinknak *Knyasskó* György czégét, mint hazánkban a leghirnevesebbet, a kinek mesteri munkáját a királyi várpalota termei, József főherczeg s több főur kastélyai dicsérik; számos előkelő kávéház, szálloda, vendéglő bámultatja. Jutányos ár, izlés, lelkiismeretesség az ő országos hirének szilárd alapja. Erdemes munkálkodását bizonyitja az a köztisztelet, melyben a főváros társas-életében és egyházában részesül. Éppen ezért ajánljuk *Knyasskó* György kárpitos mestert (VIII. Kerepesi-ut 51) olvasóinknak, hogy megrendeléseikkel keressék föl. Családni nem fognak. Közelebbi tudnivalók végett ajánljuk lapunkban olvasható hirdetését.

A legjobb kalapok igen jutányos áron kaphatók *Michl* Károly kalaposmesternél: VII. *Akáczfa-utcza* 24. szám alatt. Divatos formák, finom anyag, olcsó árak. Czégét ajánljuk olvasóink figyelmébe.

Ritka alkalom! *Senki el ne mulaszsza!* a kinek még nincs meg a *Szauer* Étlap és italisme czimü munkája, mely nélkülözhetlen kézikönyve a vendéglős és pinczér uraknak 6000 étel elnevezésének magyar, német és francia nyelven való ismertetésével, — borismeret és kezelési utmutatóval, szak-könyv vezetési minták és hatósági folyamodvány mintákkal, továbbá 52 drb. példa mintával, melyek a legmagasabb udvari körökben használtattak; az siessen megrendelni *mig a készlet tart* 2 frt. bolti ár helyett a pénz előleges beküldésénél *1 frtért* bérmentesen küldi meg: *Seiler Henrik utódai*, könyvkereskedése *Szombathelyen*.

Szerkesztői izenetek.

Récsey Lajos, Cape-Town. Üdvözlet és köszönet. Levél megy.

„Kis Vendéglős"-nek. A ki haragszik, annak nincs igaza. Minket nem érinthet a rágalmazás vádja, mert mi csak tényekre szoritkoztunk, azokat birálták. Tény az, hogy önök a hazaiak ellen a külföldieknek csaptak propagandát. Tény az, hogy önök német lapot is adnak ki. Mi e tények egyikét sem helyeseltük s most is elitéljük. Önök, a helyett, hogy e két tényt megczáfolni iparkodtak volna, a legdurvább, legsértőbb kifejezésekkel estek személyünknek, jól lehet, mi önökkel szemben minden ildomtalan szó használatától ovakodtunk. Minden czikkelyünket tárgyilagosság és jóakarat tette hatásossá s ezért első sorban azoktól az uraktól részesültünk elismerésben, a kik az önöktől képviselni akart t. ipartársulat kiváloi. Az otromba kifejezések megtorlását az ügyészségre bizzuk, sőt talán arra sem, hiszen ezután az önök lapján gyakorlandó hivatalos cenzura megkimél bennünket az ilyen kvalifikálhatlan kirohanásoktól. Önöknek feledés, a a „Kis Vendéglősök Ipartársulatá"-nak pedig rokonszenves üdvözletünk!

NYILT-TÉR.

Vendéglősök figyelmébe!

Vendéglőnek *kiválóan alkalmas* **nagy ház** — melléképületekkel (olcsó piaczi mezővárosban) befásitott *szép udvar és konyhakerttel*, olcsó piaczu bánáti mezővárosban — halálozás miatt **eladó**.

A városban *csak egy vendéglő van* s egy ügyes, intelligens vendéglős *nagyon szépen boldogulna*, mivel nagy az intelligencia s az idegenforgalom.

A *ház 3000 forinttal meglehet szerezni* — a többi *olcsó banktehér*. Bővebbet a tulajdonosnőnél. Czim a kiadóhivatalban.

Tekintetes Szerkesztő ur!*)

Tisztelettel kérem, hogy az igazság érdekében az alábbi soraimnak becses lapjában helyt adni sziveskedjék:

A „Kisvendéglős" (?) czimü lap azt irja utolsó számában, „hogy a 28-án tartott közgyülés *Kroner* József és *Ruff* János inditványát egyhangulag elvetette, mire Nikházy, a lap kiadója megköszönte a bizalmat".

Ez homlokegyenest ellenkezik az igazsággal, mert:

1. az inditvány a választmányé volt;
2. pedig nem vetették el az inditványt, hanem kimondották, hogy *szánalomból* meghagyják még egyelőre a hivatalos czimet, de utasitják a szerkesztőt és nem a kiadót, hogy a lap megjelenése előtt küldjön eg kefelenyomatot vagy az ügyésznek, vag y a titkárnak, hogy a tőle megszokott badarságok és durvaságok többé napvilágot ne láthassanak. Ennélfogva Nikházy ur nem köszönhette meg a bizalmat, hanem csakis az iránta tanusitott *szánalmat*.

Nikházy urnak pedig csak azt kivánom megjegyezni, hogy ha irni nem is tanult meg, de a különbséget bizalom *és szánalom* között megtanulhatta volna, ha mindjárt sohasem járt is az iskolába, min a hogy ő állitja, (a miben ugyan senki se kételkedik.) Kiváló tisztelettel

Egy a közgyülésen jelenvolt

*) Ezen sorokért a szerkesztőség nem vállal felelősséget. Beküldője ismerős.

„Igyunk Vegetál-t!"

Értesités!

Van szerencsém a nagyérdemü közönséget, különösen a mélyen tisztelt *szállodás, vendéglős és kávéház-tulajdonos urakat* tisztelettel értesiteni, hogy 1755. évben megalapitott világhirü

Malburg Ed. Ad. és Fia

smirici szeszfinomitó- és likör-gyár czég képviseletét *Magyarország részére* a mai napon átvettem. Ezen elhatározásomra egyedül az késztetett, hogy a nagyérdemü vevő-közönség és a fentnevezett előkelő czég között az üzleti összeköttetést megkönnyitve, a **Malburg Ed. Ad. smirici liqueur-gyárnak** az egész kontinensen előnyösen ismert kitünő gyártmányait hazánkban is megismertessem. Midőn ezt nagybecsü tudomásukra hozni szerencsém van, tisztelettel kérem szives pártfogásukat. Hazafiui üdvözlettel

Budapesten, 1903, május 20.

Kállai Jenő,

V., Sétatér-utcza 7. szám.

Igyunk Vegetált — Igyunk Vegetált

Bor- és sörház-helyiség

a Szigetvári- és Magdolna-utcza sarkán,

mely már **nyolcz éve** fennáll, **augusztus elsejétől** jutányosan

bérbeadandó.

Értekezhetni délelőtt 9—10. vagy délután 3—4 óra között **a háztulajdonosnál**

V. József-tér 11. szám.

Ügyes özv. vendéglősné

30—35 éves kerestetik mint **gazdasszony** erősmenetelü **fürdő-kantinba**, megkivántatik **jófőzés, teljes szakismeret** 20 frt havi fizetés, teljes ellátás. Asszony nincs a háznál.

Baraczklekvár

80 kr., ribizkelekvár, málnalekvár 90 kr, vörös áfonya 80 kr., vegyes gyümölcslekvár 65 krajczárért kapható bármily mennyiségben

Székely Gyula csemegeüzletében GYŐRÖTT.

TELEFON. Magyar kir. szabadalom. Milleniumi kitüntetés. | TELEFON. BERLIN 1893. Arany kereszt.

Hazai első szab. fém- és vasbutor-gyár

HOCHMANN LAJOS

BUDAPEST.

Központ és iroda:

Rottenbiller-utcza 9a sz.

Üzlethelyiség:

Erzsébet-körut 4. szám.

Saját gyártelep:

Gizella-ut 26. szám.

Sárgaréz és vasbutor

szállodák, nyaralók és magányosok részére.

Saját szabadalm. sodrony ágybetéteik Lószőr- és afrique derékaljak, kerti lugasok, kerti butorok nagy választékban, szolid és jutányos árak mellett.

Különlegesség: Angol rézágyak és függönytartók. (cornisses.)

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Eladó bor.

1902. évi saját termésü 4—7 fokos (Wagner szerint) **olasz rizling, zöldszilváni** és **leánykabor** mintegy 50 hektó **eladó**. Ugyszintén 3 hektó törköly és seprőpálinka is van eladó.

Csupor Albert földbirtokos, **Kun-Szt-Miklós**

Egy 40 ezer lakossal biró városba egy jó forgalmu és rég fennálló jó karban levő **fürdő vendéglő téli nyári helyiségek** privát lakásokkal nagyobb vállalat miatt szabadkézből azonnal eladó. Teher 25 ezer korona 6%-ékra a többi készpénz kell hozzá. Bővebbet a szerkesztőség. Brutto jövedelme évi 6000 korona.

Károly István főherczeg saybuschi sörfőzdéjének magyarországi képviseletét elvállalván, ajánlom ezen sörfőzde eredeti töltésü

„PORTER-sörét"

mely a leghiresebb angol gyártmánynyal egyenértékü.

Ezen

finom különlegesség

mely mint élvezeti ital is nagy becsel bir, orvosi tekintélyek által ugy is mint diatetikus tápszer gyomorbajosok részére, valamint vérszegénységnél, a légzőszervek megbetegedéseinél és végül lábadozó betegek erőgyarapitására, nemkülönben az álmatlanság leküzdése czéljából ajánltatik. Ismertető leirást, valamint jutányos árjegyzéket ugy a **Porter-sörről**, mint

kőbányai hordó- és üveges sörökről,

mely utóbbiak a rendkivül czélszerünek bizonyult, kizáról. szabadalommal védett **koronás dugókkal** vannak elzárva, kivánatra azonnal küldök.

SCHÄTZ JÓZSEF

sörnagykereskedő,

Budapest, VIII., Práter-utcza 47

A Porter-sör kapható minden előkelő füszer- és csemege üzletben, valamint kávéházak, éttermek és szállodákban.

BÉRBE KIADÓ

azonnal

kávéház vagy vendéglőnek Nyárád-Szeredában.

Egy öt szobából, konyhából, kamrából, pinczéből álló és piaczra nyiló **nagy helyiség**, mely község Maros-Tordamegye **központján fekszik**, ahol székel: **kir. Járásbiróság, kir. telekkönyvi hatóság, szolgabiróság, kir. adóhivatal, kir. közjegyzőség, csendőrség, pénzügyőrség, körjegyzőség kir. anyakönyvvezető hivatal, az agrár Takarékpénztár fiókja, a nyárád-szeredai Takarékpénztár, Budapesti hitelszövetkezetnek egy fiókja, gyógytár, tekintélyes számu divat-, vas- és füszerkereskedések, tekintélyes számu intelligentia, nagy számu iparos.** Ezeken kivül e községen (mezővároson) keresztül kell utaznia Maros-Vásárhelyről Udvarhelymegye felsősbb részében, Csik- és Gyergyóban lakóknak, **a szovátai és korondi fürdőkbe** utazóknak — kikerülhetetlenül — a hol mint Marosvásárhelytől 24 km.-re eső helyen nyugvó pontot kell tartania, s végül ahol ez ideig egyetlen kávéház sincs. A bérlet felől értekezni lehet **Nyárád-Szeredában SZENKOVICS ANTAL** urral; **Maros-Vásárhelyen PÁLFFY MIHÁLY** ügyvéd urral.

„HATTYÚ"

gőzmosó és tisztitó vállalat

BUDAPEST,

VII. Gizella-ut 26. szám.

A szállodai és vendéglői fehérneműek **TISZTITÁSÁT** a legolcsóbb árak mellett elvállalja.

Vidéki

megbizásokat pontosan eszközöl.

Fővárosban egyedül szakszerüen vezetett gőz-mosóda.

Telefon 61—98 szám.

Szabadalmazott és javitott „ST. JULIEN" BORDERITŐ-POR

bor és mindennemü szeszes italok deritésére.

Miután arról értesültem, hogy a szőlőbirtokosok Magyarországban és Ausztriában — mint ez Franczia-országban általánosan történik — a mustot a rohamos erjedés alatt nem a szőlőmagon erjesztik és ebből kifolyólag ez a bor nem is tartalmazhat csersavat, kényszeritve voltam **St. Julien borderitő-poromat a magyar és osztrák borok számára** ugy összeállitani, hogy ezen országok borai, a jelenlegi tökéletlen és hibás kezelés daczára, az én **Sz. Julien borderitő-porom 24 órán belül tükör tisztára tisztitva legyenek** és az eddig ismert tisztitószerek, mint vizahólyag, gelatina stb. nélkülözhető legyenek, feltéve, hogy a **használati utasitás** pontosan betartatik. Ezen por csak akkor **hamisitatlan**, ha a **bádogszelenczék védjegygyel vannak ellátva.** — Ezen **Szt. Julien borderitő-por** dr. Szilágyi Gyula m. kir. budapesti törvényszéki hites vegyész ur és a cs. kir. bor és gyümölcs chemiai-physiologiai kisérleti állomás által Klosterneuburgban (Bécs mellett) vegyi elemzés alá vétetett és ennek alapján **az 1903. évi XXIII-ik törvényczikkben foglalt követelményeknek teljesen megfelelőnek találtatott. A Sz. Julien-por használtatik**: vörösborokhoz az I. számu, siller bor, sör és eczethez a II. számu, fehér bor és a legkülönfélébb szeszek és pálinkákhoz a III. számu. **Főraktár és egyedüli eladás Ausztria és Magyarország részére:**

FROMMER TESTVÉREK-nél Budapest, VI. ker., Andrássy-ut 9. szám.

ÓVÁS! Miután a kereskedelemben több hasonló deritőpor hozatik forgalomba, melyek vérrel készitvék, b. figyelmüket azon körülményekre felhivjuk, hogy ezek eladása, valamint ezekkel való derités, vér tartalmuknál fogva, törvényileg tiltva van.

Mátyásföldi nagyvendéglő

a fővárosi közönség legszebb kirándulóhelye, kitünő konyha, valódi magyar hegyi borok, részvényserfőzdei **sör,** legpontosabb kiszolgálás.

Fedett tekepálya.

Vasár- és ünnepnapokon egy kedvelt nemzeti zenekarnak hangversenye.

Gyönyörü nagy táncz- és melléktermeim

különösen iskolaigazgatók és társulatok vezetőinek majálisok és ünnepélyek rendezésére igen alkalmasak. Dijtalanul állanak rendelkezésére a nagyközönségnek.

A czinkotai h. é. vonat (keleti pályaudvarnál) minden félórában közlekedik.

Számos látogatásért esd

Sommerer György, vendéglős.

VAJDAHUNYAD VÁROS TANÁCSÁTÓL.

7160/1903 sz.

Bérbeadási hirdetmény.

Vajdahunyad r. t. város tanácsa közhirré teszi, hogy a város tulajdonát képező

„Zöldfá"-hoz czimzett városi vendéglő

1903. évi május hó 23-ik napján nyilvános árverésen, az 1903. évi junius hó 1-sö napjától számitva, *1906 évi deczember hó 31-ig terjedő 3 év és 7 hóra* **haszonbérbe adatik.**

A haszonbérleti feltételek a következők:

1. A bérlemény tárgya áll, **3 vendég szoba, 1 étterem, 1 nagyobb kávéházi terem,** mint egy 110—120 taggal biró **olvasó kör,** (casino) által bérben tartott helyiségből, konyha, kamara, pincze, istálló, fedett kocsi szin, stb.-ből

2. Kikiáltási ár **évi 2400 korona**, a mely *negyedévenként előre fizetendő.*

3. Egy *negyed évi bérösszeg óvadékul leteendő* s ez az utolsó negyed évi bérösszegbe leszen betudandó.

4. Az italmérési jogot bérlő részére, *bérbeadó köteles megszerezni.*

5. A bérlemény albérbe nem adható.

6. A bérletre irásbeli zárt ajánlatok, az ajánlott összeg 10%-ának megfelelő bánat pénzzel ellátva **Danila** György polgármesterhez, 1903 évi május hó 23 ik napjáig beadhatók, s ugyanecsak a bővebb feltételek a városi tanácsnál megtudhatók.

Kelt **Vajdahunyadon** 1903. május hó 4-én.

A városi tanács.

Danila, polgármester.

A filloxera, a peronospora, az oidium és sok más szőlőbetegséggel való küzdelem tudománynyá tette a szőlőmüvelést.

AKI NEM TANUL, AZ NEM ÉRT HOZZÁ. AKI NEM ÉRT HOZZÁ, AZ NEM SZÜRETEL.

TANULNI PEDIG CSAK OLVASÁSSAL LEHET.

Az amerikai szőlők, a homoki szőlők müveléséhez nem ért a régi szőlőmüves, de megtanitja reá a

„Borászati Lapok",

mely már 34 éve jelen meg minden vasárnap.

Az ország első **szaktekintélyei,** a legelőkelőbb **szőlőtermelők** és **borászok** irják meg benne, mit hogyan kell tenni, hogy jövedelmező legyen ezentul is a szőlőmüvelés.

Szerkeszti és kiadja: BAROSS KÁROLY. Felelős szerkesztő: Dr. DRUCKER JENŐ.

!! Tartalma gazdag, kiállitása fényes, előfizetési ára mégis olcsó !!

Ha csak egy kézfogást tanul belőle a legkisebb szőlőtermelő, vagy egy kérdésére kap csak választ benne, busásan van fedezve előfizetési ára. **Azért olvassa, pártolja, terjeszsze, ajánlja, szeresse minden szőlőtermelő a**

„Borászati Lapok"-at.

A minden vasárnap megjelenő, gazdag tartalmú és dusan illusztrált lap ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre 10 korona. Félévre 5 korona. Negyedévre 2 korona 50 fillér.

Ez kikerül a legszegényebb termelő erszényéből.

Előfizetési pénzek postautalványon a **„Borászati Lapok"** kiadóhivatalába, **Budapest, Üllői-ut 25. sz.** alá küldendők.

Tessék mutatványszámot kérni, ingyen küdjük.

PÖSTYÉN

Europai hirü

kén- és iszapforrások

Budapestről 3½ óra, naponta 5 vonat

Rheuma, köszvény, neuralgiák, ischias, izzadmányok,

(balesetek női bajok után) skrofulák bőrbajok, eseteinél gyógyitó hatása **felülmulhatlan; mintaszerü berendezések, 80 hold sétapark.** Penzió napi kor. 4.50—6 50. Evente 8000 vendég Európa minden részéből.

Prospektust küld a fürdőigazgatóság.

Kora tavaszi kurák melegen ajánlhatók.

LOHR MÁRIA Telefon: 57—08.

(ezelőtt Kronfusz). Csipke-, vegyészeti tisztitó és müfestő-intézete Budapesten.

VIII. BAROSS-UTCZA 85. sz.

Büdös, dohos, penészes bor vagy kozmás pálinka

a többszörösen szabadalmazott **„Salvator"** alkalmazása által okvetlen **elveszti kellemetlen izét,** anélkül, hogy eredeti zamatjából, színéből vagy sfényéből vesztene, **alkalmazása egyszerü.** Ára 300 literhez felszerelve 2 kor 40 fill., minden további 100 literig 50 fillérrel több. Szétküldés utánvéttel, kapható a feltalálónál:

SCHWARTZ IGNÁCZ,

Mohol II. (Bácska.)

Dicsérőlevelek az első szaktekintélyektől.

KRISTÁLY SZT. LUKÁCSFÜRDŐI hegyiforrás ÁSVÁNYVÍZ

Eladó borok.

Papp Lajos nyugalmazott főjegyzőnél **Kun-Szt.-Miklóson** következő *1902. évben termett* fajborok vannak eladók, esetleg fajonként és külön:

Olasz rizling 20 hektó, *Zöldszilváni* 33 hektó, *Mézes fehér* 17 hektó, *Kadarka* 15 hektó, *Merlott* 15 hektó.

A szőlő szüretkor válogatva volt.

Minták nem küldetnek.

MATTONI-FÉLE GIESSHÜBLER

SAVANYÚ-KÚT

Érdekes vendéglősöknek!

uj találmány!

Magyarkir. szab. sörkimérő készülék hutött levegőnyomással *fele jégmegtakaritással* az előbbi sörkiméréssel szemben.

Továbbá mindenfele **jégszekrények** minden szakmának és házi czélokra 12 frttól egész 600 frtig.

Stiller József

jégszekrénygyáros,

BUDAPEST.

Gyár és iroda: VII. Nagydiófa-utca 22.

Eladó szálloda.

Jóforgalmu vidéki szálloda-üzlet, melynek évi bére **6060 korona,**

teljes berendezésével

jutányos áron eladó.

Ára 30.000 korona

Bérlőnek még négy évre terjedő szerződése van. Bővebbet a „Vendéglősök Lapja" kiadóhivatala ad.

Gróf Esterházy Ferencz

tata-tóvárosi hitbizományi uradalmi

borárjegyzéke.

	Palaczkban				Hektoliter hordókban
	1 literes	0·7 literes	0·5 literes	0·3½ literes	
	fillér				Kor.
Asztali fehér . . .	80	—	50	—	60
Neszmélyi fehér .	—	80	—	50	80
Somlai ó	—	120	—	70	140
Tatai vörös	—	80	—	50	80

Árak franco vasuti állomás Tata-Tóváros értetnek.

Láda- és csomagolás-költség 12 palaczk után 1.—
„ „ „ „ 24 „ „ 1.80
„ „ „ „ 50 „ „ 2.40
Hordók ára ½ hektoliteres 6.60
„ „ 1 „ 10.60
Burkoló hordó 50 literes 2.40
„ „ 100 „ 5.—

Szállitások a megrendelő veszélyére készpénzfizetés vagy utánvét mellett eszközöltetnek.

Megrendelések az uradalom központi hivatalához, vagy az uradalmi szőllő- és pinczekezelőséghez intézendők.

Szolnokon a vasuti pályaudvar szomszédságában egy 2000 □- 1 telekkel és 9 lakással biró épület mely *vendéglői, kávéházi vagy gyári czélokra* igen alkalmas *haszonbérbe* adandó, esetleg *örök áron* is **eladó.** A házhoz tartozik két bolt és pinczehelyiség A nagy telek baromfi tenyésztésre is alkalmas. Bővebb felvilágositást e lap kiadóhivatala ad.

TENKE (Biharmegye)

Legolcsóbb és leghatásosabb **vasas fürdők egyike,** a női betegségek- és vérszegénységből eredő bajok gyógyitására. — Prospectust készséggel küld

a fürdő-igazgatóság.

Első magyar üveggyár r. t.

Budapest,

V. Fürdö-utcza

és Ferencz József-tér sarkán.

(Diana-fürdő.)

Vendéglői, kávéházi és háztartási

üvegáru.

MOLNÁR LAJOS nagy szőlőbirtokos

Nagyvárad, Schlauch-tér 18. sz.

ELADJA

saját termelésü *s a pozsonyi borkiállitáson aranyérmet nyert ménes-gyoroki vörös és fehér 1900. évjáratu finom fajborait (kadarka Cabernet, Merlot,-Sauvignon)* 50 l.-től felj. 60-85 frt. közötti H. árban, továbbá *1902. nagyváradi terméső tökörtiszta* uj fehér bor 100 l.-en felüli mennyiségben Hkl.-enként 18 frt.

Készlet 350 Hl. Hordó külön számláztatik.

Ifj. Kéméntzy Ferencz

szénsavgyára.

Budapest. IX., Soroksári-u. 24.

1903. év elején kezdi meg a működését.

A t. czimű szénsav fogyasztók kéretnek, hogy megrendeléseiket már most intézzék a gyárhoz, hogy igényeiknek minden irányban megfelelhessek.

1—12.

Szepességi len-ipar!

Wein Károly és Társai

vászon- és asztalnemű-gyárosok

Budapesti főraktára:

IV., Koronaherczeg-utcza 8. sz.

(Haris-bazárépület.)

Ajánljuk hirneves szepességi **vászon, asztalnemű törülköző törlő** és minden e szakmába vagó gyártmányainkat, **szállodai, vendéglői és kávéházi fehérneműekből költségvetéssel szolgálunk.** Minden darab gyárainkból származó árut **ezen védjegygyel** látjuk el.

VALÓDI SZEPESSÉGI VLD JÉGY ECHT ZIPSER

Ha igazán friss és jó

TOJÁST

akar venni,

ha kitünő kiskörösi

Ó- vagy UJ-BORT

akar vásárolni, akkor tessék csak teljes bizalommal hozzám fordulni. Mindent kizárólag csak legjobb minőségben adok és kívánatra házhoz szállitok.

Szlanka Pál Budapesten.

Lónyay-utcz 16. és Erkel-utcza 7.

Fióküzlet: Kis-Körös. — Telefon: 58—42.

Kávés és vendéglős uraknak!

Bátorkodom ezennel raktáromat kávéházi eszközökben, valamint javitási műhelyemet becses figyelmükbe ajánlani: **uj és használt tekegolyók,** u. m. **dákok** és egyéb kávéházi czikkek mindig legjutányosabban számittatnak, **golyók esztergályozása és festése** legpontosabban eszközöltetik, használt golyók egyszersmind be is cseréltettnek. Elsőrendü **Lignum-Sanktum** golyók, u. m. **kuglizó babák** legjutányosabban számittatnak. Minden e szakmába vágó munkát e vállalok

Tisztelettel

ROTH GYULA

mü-esztergályos

Budapest, VII. Csányi-utcza 12. sz.

Arjegyzék kivánatra ingyen és bérmentve.

Szálloda bérbeadási hirdetmény.

Halbrohr Adolf tulajdonát képező, **Szabadkán,** a Kossuth-utczában levő

„Nemzeti szálloda"

1903' évi november 1 től **6 egymásután következő évre bérbeadandó. A szálloda 40 vendégszobából, elsőrangu kávéház és étteremből,** továbbá bérlő részére külön négyszobás lakásból és mellékhelyiségekből áll.

Bővebb értesités a tulajdonosnál nyerhető Szabadkán.

Halbrohr Adolf.

Eladó borok.

Saját szürésü fagymentes **csongrádi kadarka, tisztán kezelt jó zamatu uj borok.** Négy éves olasz rizling, két éves fülöpszállási **kadarka,** kitünő zamatu **pecsenye borok.** Továbbá sajátfőzésü tisztán főzött igen finom türkölypálinka nagy mennyiségben eladó. Megtekinthető, de kivánatra mintát is küld

Gosssmann János, Soroksár, Templom-tér.

Muldini Testvérek

karlsbadi porczellán áruk gyári telepe.

BUDAPEST.

VII. Károly-körut 9. sz.

Vendéglősöknek előny árak.

Árjegyzékek kivánatra ingyen és bérmentve küldetnek.

Sürgöny-czim: Muldini Budapest.

Pálinka eladás.

500 liter valódi saját főzésü törköly-pálinka literje **65 kr.**

100 liter 3 éves valódi **szilvapálinka** literje **80 krajczárért**

eladó

Kisebb részletekben is

Kaszanitzky Dénesnél

Csongrád.

Vendéglősnek, és mészárosnak kiválóan alkalmas emeletes Bérház

felső Magyarországnak akadémiával s különféle tanintézetekkel s nagy társadalmi intelligenczával biró egyik **nagyobb városában,** mely házban már felszázadot meghaladó idő óta egy évente 3—4000 forintot jövedelmező elökelő

jó vendéglői üzlet van,

a házban van ezenkivül a város legjobb menetelü

mészárszéke is,

a ház egész első emeletét pedig a város legelőkelőbb köreiből alakult **Clubb birja bérben, örökösök osztozkodása folytán jutányos áron eladó.**

Bővebbet:

Budapest, VIII. ker., Üröm-utcza 20. sz.

Ügynökök díjaztatnak.

Hazai ipar.

Figyelem!! **Vendéglősök** Figyelem!

és

fizető-pinczérek

szives figyelmébe ajánlom **ujonnan feltalált**

oldal-zsebtárczámat,

mely hátán bekeretezve tartja a **számoló-czédulákat,** ugy hogy **nem kell többé azokat számoláskor a tárcza belsejéből kivenni.**

Árak: 3.50-től 5 forintig.

Számoló-czédulák bármikor a táskába illően ingyen. Rendkivül nagy raktár **pinczér-táskákban,** melyeknek feneke **nincs többé külön beil lesztve,** hanem a felső rész az aljával egydarabból készült, a legjutányosabb árak mellett. — **Gummi- és halhólyag-különlegességek** tuczatonkint 2, 3, 4, 5, 6 frt — Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányu **görcsér, gummiharisnyák, sérvkötők, suspensoriumok** és a legkülönfélébb betegápolási czikkekben. — Kaphatók:

Molnár Vilmos, keztyü- és sérvkötő-gyárosnál,

Budapest, **IV. Károly-körut 28.** (Központi városház.)

Bérbeadó vendéglő. Egy 10.000 lakosságu mező városba közvetlen a vasuti állomás mellett mint egy 30 méter távolságra elsőrangu forgalmi üzlet a 650 frt évi bérért azonnal **bérbeadó** Értekezhetni **Keszi** Sámuel urral Orient kávéház Budapesten délután 1—3-ig

UNGÁR IZSÓ

férfi szabó

Budapest, IV. Muzeum-körut 35.

a Muzeum épületével szemköz.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát, saját készitményü férfiruha ujdonságait a legjutányosabb árak mellett. **Fekete frakk, smoking és sacco öltönyök Raglan, Ulster és Derby felöltök**

A mérték utáni rendelések a legujabb szabással, tiszta gyapjuszövetekből, szolid árak mellett készülnek.

(1—12.)

Hajdudorogh nagyközség főbirói hivatalától.

3207/1903. szám.

Árverési feltételek.

Hajdudorogh község tulajdonát tevő

„István-fürdő“

az ez évi

május hó 28-án délelőtt 10 órakor

a községháza nagytermében tartandó **nyilvános árverésen**

6, esetleg 12 évre haszonbérbe kiadatik.

I. Kikiáltási ár azon esetben, ha a *fürdő és vendéglő a község által rendeztetik be, évi 2000 korona.*

Azon esetben, ha *a berendezést a bérlő eszközli*, évi *1600 koronában* állapittatik meg.

II. Bérlő köteles azon esetben, ha a *berendezést a község teljesiti, 1000 korona kauczió*t az árverés alkalmával azonnal letenni. Azon esetben, ha a *berendezést maga teljesiti, kauczió nem vétetik.*

III. A bérlet az árverés napján meghatározandó időben veszi kezdetét.

Köteles lesz bérlő a bérleti összeget 4 egyenlő részletben s évnegyedenként előre a fürdői alapi pénztárba befizetni.

Köteles lesz bérlő a megállapitott árszabályt ugy a fürdő, mint a vendéglő és vendégszobákra nézve betartani.

IV. **A bérlet tárgya:**

1. *Ujonnan épült 6 fürdőszoba.*
2. *Régi „ 7 „*
3. **„Bocskay“** *ujonnan épült 10 vendégszobával.*
4. **„István szálloda“** *4 vendégszobával, egy nagyobb teremmel s egy magánlakással ellátva.*

Hajdudorogh, 1903. évi május hó 8-án.

FARKAS GYŐZŐ, főjegyző.

5. Egy csinos nyári kioszk.
6. Egy istálló kocsiszinnel s a fürdőhöz tartozó „Park“.

V. Bérlő a bérletet albérletbe csak a képviselőtestület beleegyezésével adhatja.

VI. Az épületek s esetleg a felszerelések leltár szerint jókarban adatnak át s a bérlet lejárta után bérlő ily karban tartozik azt visszajuttatni.

VII. Köteles bérlő az épületeket jókarban tartani, évenként *100 koronáig terjedhető javitásokat* bérlő sajátjából tartozik fedezni, azon felüli esetleges nagyobb javitások a *községet terhelik.*

VIII. Hanyagság, vagy roszakaratbol származható károkért bérlő anyagi felelősséggel tartozik.

IX. Tüz ellen az épületeket a község biztositja.

X. A megtartott árverés ellen utóajánlatnak helye nincs.

XI. A képviselőtestület magának tartja fenn a jogot arra nézve, *hogy az árverés után kinek adja a bérletet.*

XII. Bérlőt terheli a megkötendő haszonbéri szerződés bélyege és kiállitási dija.

XIII. Azon esetben, ha bérlő a szerződés valamely pontját megsértené, vagy be nem tartaná, joga van a községi előljáróságnak bérlőt elsőizben meginteni, másodizben pedig a bérletből azonnal kimozditani s a bérletet az ő veszélyére és kárára másnak, *akár árverésen, akár szabadkézből kiadni.*

XIV. A fürdő feletti főfelügyeletet a járási főszolgabiró mint *fürdőbiztos* gyakorolja.

XV. Árverezni akaró az árverés alkalmával jelen feltételeket azzal köteles aláirni, *hogy azt teljesen ismeri*, s azt magára nézve kötelezőnek tartja.

RAJK IMRE, főbiró.

Alapitva 1825. **Alapitva 1825.**

HUBERT J. E. POZSONY

pezsgőbor pinczészete

ajánlja elismert kitünő minőségü pezsgőit, különösen

GENTRY CLUB

márkáját

mint a budapesti országos kaszinó pezsgőjét.

Budapesti főraktár: **Szimon István** urnál, Váczi-körut.

Képviselő: **Kralupper E. C.** ur V. Nádor-utcza 19. sz. Telefon 39-24

SEC SEC

Talismán

TÖRLEY JÓZS. ÉS TSA

Promontor

(Budapest.)

Elismert legjobb minőségű sajáttöltésü

PALACZKSÖRÖK.

Első magyar részvény-sörfőződe

Budapest Kőbánya.

Különlegességek:

Udvari sör (pilseni módon).

Góliát maláta-sör (sötét).

Megrendeléseket átvesz:

Városi iroda: VIII. Esterházy-u. 6. sz. (telefon 52—59.

és a Palaczksör-osztály Kőbányán (telefon 56—58.

Dr. Wágner és Társai

egyesült gyárak, mint betéti társaság

Budapest — Pécs

IX. ker. Tinódy-utcza 3. szám

oxygén és szikvizgyárak berendezése

sör-, bor- és hütő-készülékek, pinczefelszerelési czikkek.

Staniol és fémkupakgyár.

Hazai ui iparág.

árjegyzék ingyen s bérmentve.

Egerben diszoklevél Verseczen aranyérem Pozsonyban aranyérem

Hütő és jéggyári berendezések.

ÜVEGGYÁRI TELEPEK

azelőtt

Schreiber J. és unokaöcscsei

BUDAPEST,

IV. Régiposta-utcza 10. (félem.)

Nagy raktár

ÜVEGÁRUKBAN

vendéglők és kávéházak részére.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Dr. Ángyán, Dr. Elischer, Dr. Herczel, Dr. Ketli, Dr. Korányi, Dr. Laufenauer és Dr. Liebermann egyetemi tanár urak által ajánlott

dupla malátasör

Szent István védjegygyel

a kőbányai polgári serfőző r.-t.

készitménye, a söripar egyik legjelentősebb vivmánya.

Ezen rendkivül kellemes izü üditő ital egyszersmind kitünő szer álmatlanság, idegesség, emésztési zavarok és étvágytalanság ellen, ajánlható továbbá vérszegényeknek és lábbadozó betegeknek, valamint a gyengeség különböző nemei ellen, végre igen fontos szoptató nőknél.

Kapható Budapesten minden füszer- és csemege-üzletben.

A vidékre a sörfőzde maga szállitja.

Budapesti árak:— a fogyasztási adóval együtt — egy nagy palaczk (palaczkokon kivül) 40 filler, egy kis palaczk 32 filler.

ZÁMOLY M.

épület-, és mü- tüzhely-lakatos

konyhaszer-készitő és hatóságilag engedélyezett vizvezetékszerelő

Budapest, VIII. ker., Rökk Szilárd utcza 14. sz.

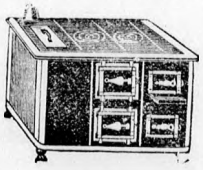
Ajánlja magát mindennemü

épület-, mü- és tüzhely munkákra, vizvezeték és légszesz bevezetésére, fürdőszobák closettok berendezése, vörösrézedények és üstök készitésére és cinezésére.

Javitások elfogadtatnak.

Kész takaréktüzhelyek nagy raktára.

Tüzhelyfalazások és javitások jótállás mellett készittetnek.



Beitz János

mü-esztergályos

= dákó és billárd-golyó készitő.

Budapest,

VII. Akáczfa-utcza 52. (Dob-u. sarok.)

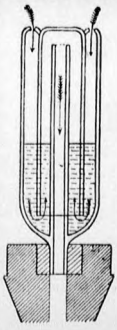
I-a Lignum Sanctum-golyók árai:

90·5	10	10·5	11	11·5	12	12·5	13	13·5	14	14,5	15 cm
1.30	1.55	1.80	2.20	2.65	3.—	3.25	3.50	3.80	4.20	4.60	5.— K.

Elefántcsont nagy raktár.

A czövegek 30 fillérrel ✶✶✶ olcsóbbak. ✶✶✶

Használt golyókat — 60 fillérért —



Pinczegazdák figyelmébe!

ajánljuk Pasteur elve szerint készült szabad.

Dr. Molnár István-féle

• borvédőket, •

melyek csak bacillusoktól mentes levegőt bocsájtanak be a csapolt hordóba s ezzel biztositják a bort virág, eczetiz, aljképződés, szeszbomlás és zamatveszteség ellen, másrészt automatice kivezetik az utóerjedés gázt termékeit. Ára csak óborra öt, ó és uj borra egyaránt alkalmas hét korona.

Beszerezhető: a Magyar Mezőgazdák Szövetkezeténél,

Budapest, V. Alkotmány-utcza 31. sz.

Ugyanott kitünő minőségü és nagyobb mennyiségü baraczkiz is kapható.

A tüdővész s minden járvány terjedésének megakadályozója!

Nincsen por, nincsen szag!

A m. kir. 27.400 sz. a. szabadalmazott

LŐRINCZ-féle

PADLÓ-CONZERV

vendéglőkre, szállodákra, kávéházakra, táncztermekre, rendkivül fontos hazai találmány, mert: **olcsóbb, szebb, minden kivánt szinben előállitható, egy évig egyszeri beeresztés eltart, féregpusztitó, felöntözés, külön behintés nélkül seperhető. Ezeknek folytán egészséges, mert lokalitásaink levegőjét tisztán, üdén tartja.**

Nem tévesztendő össze Dusten és más anyaggal, a mely porkötő ugyan, de nem szép és ruhapiszkitó.

Erre a Lőrinczféle **padló-konzervekre** megrendeléseket elfogad, illetve közvetit a „**Vendéglősök Lapja**“ kiadóhivatala, Akáczfa-utcza 7.

A Lőrincz-féle padlókonzerv-vállalat irodája: Külsőkerepesi-ut 25.

Elpusztul poloska, sváb s minden egyéb féreg!

Olcsóbb minden padlómáznál, még a surolásnál is!

Szálloda-bérlet.

Váczon a **„Curia“** nevü **legnagyobb fogadó bérlete** 1904. április 24-én lejár, uj bérlet iránt az ajánlatok **1903. május végéig a káptalanhoz nyujtandók be.** A feltételek **a váczi kegyes alapitványi irodában** megtekinthetők hétköznapokon.

Knyasskó György

kárpitos és diszitő,

Budapest, VIII., Kerepesi-ut 51. szám.

Elvállal itt **helyben**, valamint **vidéken** kárpitos és diszitő munkálatokat stylszerüen. **Szállodák, kávéházak, vendéglők, magánlakások teljes berendezését**, barocce, renaissance és bármely kivitelben, sőt a legkényesebb izlésnek is megfelel, szintugy a legolcsóbbtól a legfinomabb kivitelüig. Ünnepi alkalmakkor bármiféle diszitéseket gyorsan és pontosan teljesit.

Meghivás!

A **„Vendéglősök Lapja“** *t. előfizetőit* ezennel a *legbarátságosabban meghivjuk szőlőbirtokaink s aradi pinczéink megtekintésére.*

Andrényi Kálmán utódai

Alapittatott 1834-ben.

Andrényi Kálmán utódai

Aradon

ajánlják nagyobbrészt sajat termésü, nagy gonddal ápolt boraikat. A **vámospércsi** *saját tulajdont képező 200 holdas szőlőtelep*, továbbá a **vadkerti** és **gyoroki** családi törzsszőlők össztermése *évente 4200—5000 hektolitert tesz ki*, melynek tekintélyes része nagyban *mint szőlő avagy must és mint ujbor a termelés helyén napi árban értékesittetik.* Elismert tény, hogy a szőlőfürtök állapota mily nagy befolyással van az abból nyert bor későbbi fejlődésére.

Vendéglősök és szállodásoknak *alkalom nyilik szőlőtelepeinken* a legérettebb legegészségesebb *szőlőt kiválasztani s a sajtolást azonnal megkezdeni.* Jól felszerelt présházainkban naponta 200 Hl. must szürhető. Szőlőtelepeinken tekintélyes *tartalék pinczék is vannak.*

Aradi pinczénk bőségesen el van látva a *legolcsóbb boroktól kezdve* a legritkább *legnemesebb borfajokkal is.*

Borminták, árjegyzék ingyen. Előnyárajánlatok postafordultával küldetnek.

SOPRONI SÖR! **TELEFON 24—89.**

A soproni sörfőzde

budapesti főraktára

Budapest, VII., Kertész-utcza 30.

volt Királysörfőzde helyiségeiben

ajánlja kitünő minőségü soproni SÖRÉT.

Ugyanitt van az **6-brünni sörgyár export-sörének** magyarországi főraktára, mely sör az összes külföldi söröket fölülmulja.

Olcsó árak! **Pontos kiszolgálás**

A soproni sörfőzde budapesti vezérképviselője:

Grünfeld Miksa.

Budapesttől egy és fél órai távolságra a zimonyi vonalon szabadszállási saját termésü

410 hektoliter bor

kitünő minőségü, részben **1901.** évi, másrészben **1902.** évi

Rizlingi és Kövidinkai borom

és három hordóban **1047 liter** kis üstön főzött **törkölypálinkám**

eladó.

Martinovits Péter, Szabadszállás.

Ifj. Haggenmacher H. Sörfőzde.

Palaczk-sör különlegességek

Szalon-sör. Maláta-sör.

Évi forgalom 5 millió palaczk. Évi termelés 125.000 hektoliter

Budapest, V. Kádár-utcza 5.

Haggenmacher — Kőbánya.

Haggenmacher — Budafok.

Legolcsóbb és legjobb bevásárlási forrás!

MICHL KÁROLY

kalapos mester

Pártoljuk a honi ipart! **BUDAPEST, Akáczfa-utcza 24.**

Nagy választék **szalmakalapokban** saját készítményü valamint külföldi

férfi-, fiu- és gyermek-kalapokban

minden e szakmába vágó munkák valamint **javitások és festések elfogadtatnak** és pontosan eszközöltetnek.

Czilinder vasalások 5 percz alatt eszközöltetnek.

Csász. és kir. szabadalmazott forgatható tekeasztal.

Alapittatott 1858. Diszokmány Páris.

Telefon 60—55.

Tekeasztalok áthuzását és minden hozzátartozó kellékek és kávéházi berendezések elkészitését elvállalom.

Különleges dákókat jutányos árban számitok.

Vidéki megbizásokat pontosan teljesitek.

TÓTH ISTVÁN

tekeasztal (billiárd) gyára

BUDAPEST, VII. kerület Nefelejts-utcza 38. szám.

Uj és használt **tekeasztalok** dusan felszerelt raktára.

KERTÉSZ TÓDOR

müipar-áru raktára

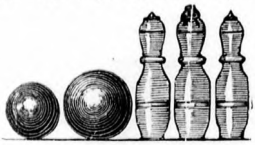
Budapest, IV. ker. Kristof-tér.

Kugli-bábuk

száraz gyertyánfából készitve, szokásos vastagságban egy készlet **2.20**

Lignum sanctum golyók

9	9½	10	10½	11	11½	12	12½	13	13½	14	14½	15	cm
20	1·25	1·450	1·55	1·75	1·95	2·15	2.35	2·55	2·75	2·95	3.15	3.401	fr



Kugli-golyók száraz gyertyánfából nagyságaszerint 75.80 és 85 kr. Kuglizóba alkalmas nagy plehpr e y lakatra 1 frt **Orosz kuglizó** egész szük udvaron felállitható, egy készlet 9 drb. báb 1 drb. golyó szabályozható erős zsinor és czipa sróffal- a golyó nagysága szerint 4·60, 6·50 **Kerti gyertyatartó** szél ellen üvegboritóval 1 frt. **Kerti lámpa** petroleumra 2·50. **Lampion** kertek kivilágitására és feldiszitésére 15, 20, 30, 80 kr. **Magnesium fáklya** 30 perczig meglepő nagy világosságot ad, 1·40. **Abroszmegerősitő** szél ellen 100 darab 4 frt. **Dugaszhuzó** 20, 40, 60 kr. **Dugókiemelő készülék** falra vagy ajtóra felerősithető 2·50 — Kézi dugaszoló kalapácscsal 90 kr. **Hydralikus hordó szádszelep**, csapra-ütött bor, sör, pálinka, borszesz stb. egyéb szeszes italok megsavanyodása ellen 1 frt. **üvegmosó kefe** 85 kr. **Amerikai hus-ágó** 3·50, 6 frt. — **Man ula,- dió,- zsömle** stb. **reszelő** 2 frt. **Borsörlő** 40 kr. **Habverő** félliteres 80 kr., egyliteres 1·20, két literes 2 frt. **Amerikai Fagylalt** gép, erős keményfa, jeg tartó vederrel és forgatható vas szerkezettel 1 literes 6.50, 2 literes 7.50, 3 literes 9, 4 literes 10.50, **Vásáhely-féle legkitünőbb vaj köpülő gép**, 5 literes 8·50, 10 literes 15, 25 literes 35frtr **Kestisztitó készülék** 50 kr Egy adag angol késtisztitó por 60 kr. **Ujságtartó** misd.en nagyságban 75 kr. — **Billiárd golyó** elefántcsontutánzat1 készlet 3 darabbal 62 mm. 9 frt. — Franczia dákobőr keverve 1·60. **Domino játék** 90 krtól 2·20-ig. Jó véházi domino átszegezett 7—11 frt. **Roulette játék** 1·80—18 frtig. **Tivoli** társasjátek a vendégek részére 65 cm. 4·50, 85 cm. 6·—, 95 cm. 12 frt. **Pinczér Kj ka** deréka csarolható, szarvasbőrből egyes 1·20, két osztálylyal 2.50, három osztálylyal 3·50. **Szivar s czigarettatarto** szekrény pinczéreknek, elzárható 4 osztálylyal a2 0, 6 osztálylyal 4 frt **Papir-tányérok** nyári mulatságok-, kirándulásokhoz 100 3rb 90 kr., 1·25 **Papir szervéta** 100 drb. 80 kr. **Szalvéta-prés** bükkfából 4 frt. 50. **Konyha-mérleg** 2 frt. 50 kr.

Ellenőrző bárczák:

1-es sárgarézből	100 drb . . frt	—·90
5-ös vörösrészből	„ „ . . .	1·20
10-es nickelből	„ „ . . .	1 40
20-as sárgarézből	„ „ . . .	2·20
150-es vörösrézből	„ „ . . .	4.—
00-as sárgarézből	„ „ . . .	5·—

Ujdonság!

„Viktoria“ gyümölcs, főzelék és zöldség gyalu Burgonya- czikla, zeller karalábé stb. egyszerre, könnyü kezeléssel több fél szép formában vágható ára: 50 nagyból 70 krajczár.

Sörmelegitő készülék 80 kr.

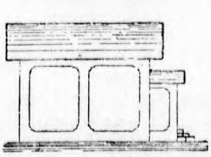
Bor vagy más szeszes italokhoz szivattyu, 1·80,

Képes árjegyzék kivánatra bérmentve küldetik.

Legujabb találmány

szabadalmazott jégszekrény és pincze

A jégszekrények csupán fából, csak a viz fölfogására van egy bádogtalca alkalmazva, nem izzad, 70 százalék jégmegtakaritás érhető el, **mészárosok, hentesek, vendéglősök, kávésok, tejcsarnokok** ugyszintén házi használatnál is nélkülözhetlenek. A jégpinczék sokkal jobbak és olcsóbbak mint az előbbiek, előnyük: a jég ugy tartja magát, hogy egész idényben legföljebb 25 százalék apadás állhat be. — Kivánatra nagyobb hus- és sörhütőkamrákat megrendelés után készitek.



Árjegyzékkel és költségvetéssel szolgál a föltaláló.

BUCSANYECZ JÓZSEF

ácsmester és épitési vállalkozó

BUDAPEST, Kőbányai-ut 44/46. szám.

Főraktár ugyanott.

Fiók:

Külső Soroksári-ut 56.

A n. érd. közönséget raktáram megtekintésére tisztelettel meghivom.

SEIDL EDE

ALAPITTATOTT 1873.

vászon és fehérnemű raktára

Budapest, VII. Akáczfa-utcza 62. szám.

Ajánlja dusan felszerelt raktárát a legjutányosabb árak mellett **rumburgi, irlandi creas, fonál és szilézlai vásznakban,** minden nagyságu damaszt és **kávés terítékekben,** törülközők, zsebkendők és törlőkben, szőnyegek és csipke-függönyökben, ágy és **asztalteritőkben,** pique, trico, flanel és levarrott paplanokban, **Schroll-féle chiffon minden szélességben,** nanginok, szines és fehér ágyhuzatok szintartó franczia és cosmanosi creton, batiszt és zephirekben, szines és fehér barkétekben, **nagy választék saját készitményü férfi ingekben** kézelő, gallér- és nyakkendőkben, női-, férfi- és gyermek harisnyákban

Egyes szám **15** kr.

SIPULUSZ LAPJA

KAKAS MÁRTON

Egyes szám **15** kr.

Magyarország legkedveltebb élclapja.

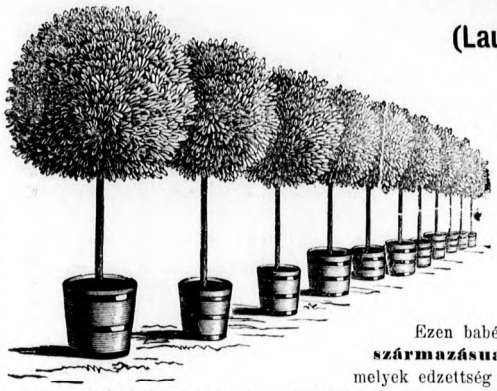
Megjelen minden vasárnap.

ELŐFIZETÉSI ÁR:

Egész évre — — —

BABÉRFÁK.

(Laurus Nobilis).



Ezen babérfák **szavatolt belga származásuak**, nem pedig olaszországiak, melyek edzettség és tartósság tekintetében a belszármazásu fákkal összesem hasonlithatók. Az olaszországi babérfák rövid időn belül már hullatják leveleiket és ez a magyarázata annak, hogy az olasz babérfák alacsonyabb áron szerezhetők be. Belga származásu babérfáknak a bő öntözésen kivül, más ápolásra nincs szükségük. Télen át, épugy mint a leanderek, **fagymentes** helyen tartandók.

Az árak páronként (2 darabért) értetődnek:

Koronás fák:

a korona átmérője	*törzsmagasság korona nélkül*		*ár*
0·50 cm.	110—120 cmt.	páronként forint	14.—
0·60—65 „	110—120 „	páronként „	16.—
0·70—75 „	110—120 „	páronként „	22.—
0·80—85 „	110—120 „	páronként „	28—32
0·90—95 „	120—130 „	páronként „	33—36

Pyramis (gulaalaku) fák:

a fák magassága	*ár*
150—160 cmt.	páronként forint 22.—
160—170 „	páronként „ 24—26
175—200 „	páronként „ 32—34
200—225 „	páronként „ 38.—

MAUTHNER ÖDÖN *cs. és kir. udvari magkereskedése*

BUDAPEST, VII. ker., Rottenbiller-utcza 33. szám.

Magyar-Pezsgőbor-Ipar

Louis François & Comp.

császári és kir. udvari szállitók.

Fülöp Szász Coburg Góthai Herczeg Ő Fensége szállitói.

Diplome d'Honneur
1890 **Lissabon**
1896 **Bordeaux**
1896 **Paris** (Académie Nationale de commerce.)
Grand Prix; Hos-Concours
1897 **Marseille**

Budafok (Promontor.)

Ezüst érmek
1889 **Páris**
1896 **Budapest állami ezüst**
1900 **Páris.**

Arany érem
1890 **Nizza**
1894 **Antwerpen**
1890 **Temesvár**
1897 **Brüssel**
1898 **Bécs**
1900 **Páris** (Académie Nationale de Commerce).

Ajánljuk „**Transylvania**“ fél édes és „**Vin brut**“ savanyu izü közkedveltségü pezsgőboraink megizlelését.

Főraktár: **Borhegyi Ferencz** ezelött Lápossy.
Budapest, Gizella-tér.

Vezérképviselőség Magyarország részére: **Ruda és Blochmann Budapest, V., Akademia-utcza 16. sz.**

Budapest, a postabélyeg kelte.

Mélyen tisztelt Czim!

Van szerencsém a mélyen tisztelt ***helybeli és vidéki szálloda-, vendéglő- és kávéháztulajdonos urak***, valamint ***az összes állást kereső férfi- és női-személyzet*** nagybecsü tudomására adni, hogy **IV., Ujvilág-utcza 18. sz. a.** volt ügynökségi irodámat a ház lebontása miatt **1903. évi április hó 15-én** ügyancsak

IV. kerület, Károly-körut 10. szám alatt

lévő uj palota helyiségébe, a Kerepesi-ut közvetlen közelébe helyeztem át, azt fényesen és rendkivül kényelmesen rendeztem be.

Külön osztályt rendeztem be ugy a női, mint a férfiszemélyzetnek. Adás és vételi, valamint más fontos ügyekben külön értekezési termek.

Irodám előcsarnokában állandóan válogatott és szakszerü személyzet tartózkodik, azonfelül irodámban kizárólag régi elösmert szakmabeli egyének müködnek, tekintve tehát ezen nagyon fontos körülményt az elhelyezésnél, módomban áll a hozzám intézett bármilyen sürgős jellegü rendeléseknek is pontosan és gyorsan eleget tehetni.

Végül pedig felhivom szives figyelmét szolid eljárásu adás- és vételi közvetitő irodámra, sőt felkérem, ha bármikor üzletét eladni, vagy szakszerü üzletet venni óhajt, ugy bizalomteljesen méltóztassék hozzám fordulni, az alább közölt elismerő levelekből kitünik közvetitésem legreellebb eljárása, valamint bizonyitják azt is, hogy Magyarország előkelő üzletei közvetitésem utján adatnak el.

Midőn még kijelentem, hogy irodámban az általam közvetitendő ügyletek lebonyolitásáig az illető eladó vagy vevőnek semmit fizetnie nem kell, vagyok nagyrabecsült megbizásainak elvártában

Tisztelettel

GROSZ ÖDÖN.

IV. ker., Károly-körut 10. szám.

Győr, 1903. április 1.

T. **Grosz Ödön** urnak
Budapesten.

Igen tisztelt Grosz ur!

Innét-onnét három hónapja, hogy üzletemet az Ön közbenjárására átvettem s most midőn ezideig elég alkalmam nyilott üzletem fényes menetelét kitapasztalnom, mondhatok Önnek hálás köszönetet azon önfeláldozó korrekt és érdeknélküli közbenjárásáért, mit az üzlet vételével tanusitott, hogy minden kollegám csak szerencséjének tarthatja az Ön irodáját igénybe vehetni. Mégegyszer fogadja köszönetemet, maradok igaz hive **Aczél Miksa,**
Kisfaludy-kávés, Győr.

Lugos, 1903. márczius 28.

Tekintetes **Grosz Ödön** urnak
Budapesten, Ujvilág-utcza.

Teljes elismerésemet fejezem ki Önnek azon buzgalmáért s lelkiismeretes eljárásáért, melyet lugosi uj házamban egy szolid s megbizható kávés mint bérlő megszerzése czéljából közvetitőként tanusitott. Tisztelettel
Bésán Mihály, kir. közjegyző.

Miskolcz, 1903. február 10.

Tekintetes **Grosz Ödön** urnak
Budapest.

Elismerésem és köszönetemet óhajtom Önnek nyilvánitani azon nehéz és fáradságot nem ismerő eljárásáért, hogy megbizatásomnak a Grand szálloda vételével teljesen eleget tett minden tekintetben. Elismerem ügyességét és az adás-vevés körüli tapintatos eljárását és igazságosságát. Fogadja ismételten köszönetemet, üdvözlöve Önt tisztelője **Horváth János,**
Grand szálloda tulajdonos Miskolcz.

T. **Grosz Ödön** urnak Budapest.

B. ajánlata és közvetitése folytán jutottam vétel utján a jelenlegi üzletemhez, melylyel nagyon meg vagyok elégedve. Legyen tehát még bármikor közvetitőre szükségem, működését igénybe fogom venni.

Székesfehérvár, 1903. márczius 23.
Kacser Samu, Elite-kávés.

Szabadkán, 1903. április 7.

T. Grosz Ödön urnak Budapesten.

A házamban levő kávéházi helyiséget 1899. évben teljes megelégedésemre az Ön közvetitésével adtam bérbe, a miért ez uton is fogadja elismerésemet. Tisztelettel **Kunetz Ignácz.**

Tekintetes Grosz Ödön urnak Budapest.

Szivesen elismerjük, miként letkiismeretes közbenjárásával Fonyód-fürdőtelepen levő szállodánk részére egy tisztességes és megbizható bérlőt szerzett, melyért köszönetünket nyilvánitjuk. Budapest, 1903. márczius 31-én. Tisztelettel Kaposvár-fonyódi helyi érdekü vasut r. t.
Az ügyvivő igszgató: **dr. Piufsich.**

Tekintetes Grosz Ödön urnak Budapest.

Elismeréssel tartozom Önnek jelenlegi üzletem Ön által történt közvetitése alkalmával kifejtett pártatlan és lelkiismeretes működéséért. Egyben pedig értesitem, hogy üzletem igen jól megy. M.-Sziget, 1903. márczius 23. Tisztelettel
Renglovits János, M.-Szigeti Otthon-étterem és kávéház tulajdonosa.

Kaposvár, 1903. márczius 2.

Tekintetes Grosz Ödön urnak Budapest.

M.-Szigeten levő vendéglő és kávéházamat, valamint a helybeli Korona-szállodámnak elközvetitésénél Önnek kifejtett lelkiismeretes eljárásáért ez uton mondok őszinte köszönetet. Legyen meggyőződve, bármikor közvetitőre lesz szükségem, Önt fogom a legnagyobb bizalommal igénybe venni. Tisztelője **Tatár Gusztáv**

Veszprém, 1d03. január 2.

Tek. Grosz Ödön urnak Budavesten.

Székesfehérváron volt Elite czimü kávéházamat az Ön közvetitése utján adtam el, tapasztaltam akkor korrekt és lelkiismeretes eljárását, ezért fordultam ismét Önhöz akkor, amidőn szintén az Ön közvetitése utján jutottam a jelenlegi üzletemhez, melylyel nagyon meg vagyok elégedve és kijelentem, hogy minden alkalommal az Ön közvetitését fogom igénybe venni.

Tisztelettel **Ludassy Mór.**

Tekintetes Grosz Ödön urnak Budapest.

Csak most vagyok azon helyzetben, hogy az Ön által nekem közvetitett Balaton-Fonyódi nagy szállodáról véleményt adjak s mondhatom, hogy teljesen megvagyok elégedve az odaadó közvetitésért a melyet érdekemben tanusitott, fogadja őszinte tiszteletem kifejezését. Különben elismerés illette már akkor is, amidőn Budapesten volt Medicus kávéházam Ön által történt elközvetitésekor pártatlan igaz lelkiismerettel járt el.

Kelt Fonyód, 1903. márczius hó 23.

Teljes tisztelettel **Schuster Hugól**

Veszprém, 1903. márczius 26

T. cz. Grosz Ödön urnak Budapest.

Van szerencsém tudomására hozni, hogy veszprémi kávéházamnak az Ön közvetitése folytán eszközlött eladásánál kifejtett tapintatos és lelkiismeretes eljárásáért az Önnek tiszteletdij czimen lefizetett összegen tul, igaz elismeresemre és jóindulatomra bármikor számithat.

Tisztelettel **Végh Izidor.**

Tek. Grosz Ödön urnak Budapest.

Az Ön által ajánlott és közvetitése folytán megvett üzlet eladása körül kifejtett szakértelme ügyessége folytán a legnagyobb megelégedésemet fejezem ki Önnek, s igérem, hogy a jövőben, kartársaim közül bárkinek is szüksége leend közvetitőre s hozzám fordul, tiszta lelkiismerettel Önt ajánlhatom s fogom is ajánlani.

Szabadkán, 1903. április hó 8-án.

Tisztelettel **Versendi Gyula.**

8526. Nyomatott Gonda és Goldschmied könyvnyomdájában Budapest, Akáczfa-utcza 50.